



ИТ
90-0
13-45
1317/990

Спиринная руская
ХОЗЯЙКА, КЛЮЧНИЦА
и
СТРЯПУХА;

802/27

или

подробное наставленіе о упріуготовленіи
настоящихъ спиринныхъ Россійскихъ
кушаньевъ, заѣдокъ и напитковъ; о раз-
личныхъ предмѣсахъ касающихся до
хозяйства; о сбереженіи и заготовленіи
въ прокъ всякихъ припасовъ по са-
мому спиринному Россійскому
обычаю и вкусу.

Расположенная по азбучному порядку.

Въ Санктпетербургѣ,
печашана въ Императорской Типографіи,
1790 года.

Оглавленіе.

	Стран.
А.	
Алмазныя вещи чистить	1
Б.	
Барбарисъ варить	2
Березовица	—
Брусничной сокъ	3
Буженина рыбная	4
Бураки заготовлять въ прокъ	5
— — посныя	—
— — скоромныя	—
Бѣ ишь льняныя хлопья	6
— — холсны	7
Бѣлужину солишь въ прокъ	8
Бѣлыя пряники	—
Бѣлье замѣчать прочными знаками	—
В.	
Варенья.	
вишни варить	10
ежевику варить	—
крыжовникъ варить	11
брусничная поспила	—
*	Варенья.

Оглавление.

	страни.
Варенья малиновая поспила	12
яблочная поспила	13
сливы зеленыя варить	—
— — красныя варить	14
смородиной сокъ	15
чернику варить	—
шиповниковыя ягоды варить	16
моченыя яблоки варить	—
яблоки зеленыя варить	17
брусничной ягодникъ	—
земляничной ягодникъ	18
смородиной ягодникъ	—
лещину солишь	19*
— — — сохранять съ червей	—
Вино брусничное	—
— — поправляшь дурной духъ и запахъ	20
Вишневой медъ	—
Вишни сохранять долгое время свѣжими	21
Вода Гуляфная	22
Водки подкрашивать	23
Водка Малороссійская запеканка	—
— — изъ рябиновыхъ ягодъ.	25

Г.

Оглавление.

	страни.
Г.	
Горохъ зеленой беречь въ зиму	26
Говядину копшить	—
Груши варить и сушить	27
Грѣшневики холодныя	28
— — — поджареныя	—
Гусенятъ исцѣлять отъ поноса	—
Гусиное мясо заготовлять въ прокъ	29
Гусиныя печенки заготовлять	30
— — — полошки копшить	31
Гусиное сало собирать и хранить	33

Д.

Дракона	34
Духовыя налимь	—
Духовую рыбу приготавливать	35
Духовыя угри приготавливать	36
Душепарка	37

З.

Збишень	38
---------	----

И.

Индѣекъ молодыхъ воспитывать	40
Изюмной медъ	41

Ж.

К.

Оглавленіе.

страниц.

К.

Калья	42
Капусту бѣлую заготовлять	—
— — — сѣрую заготовлять въ прокъ	43
Каша	—
— — поджареная розизна	44
— — съ яицами	—
Квасъ красной	45
— — яблочной	46
Кислая шши	—
— — — — пузырьная	—
Коврижки дѣлать	47
Копшить свинину	48
— — — языки	49
Коровье масло	50
Красить пряжу всякую	51
Крыжовникъ заготовлять въ прокъ	55
Куры, снимать шипунъ	57

Л.

Лапша	58
Ленъ дѣлать подобный шелку	59

М.

Оглавленіе.

страниц.

М.

Масло посное поправлять, предохранять и чистить	61
Медъ перечищать	64
— — варить	—
— — окислой поправлять	65
Молоко приумножать	66
Моль испреблять	67
Муку сохранять свѣжею	68
Мыло варить	—
Мясо солить на солонину	—
— — свиное солить	70
— — съ дурнымъ запахомъ поправлять	71

Н.

Наливки разныя	72
Наня	76

О.

Овоци и плоды снимать	78
Огурцы солить	—
Окорки копченныя варить	81
Окрошка	—
Окуней заготовлять въ прокъ	—
Орѣхи сохранять свѣжими	82

* 3

П.

Оглавленіе.

страни.

П.

Пауковъ истреблять	83
Перины старья дѣлать за ново	—
Пиво варить	84
— — поправлять когда пахнетъ бочкою	86
Пирогъ круглой	—
Плоды сохраняяъ свѣжими	88
Плошву заготовляяъ въ прокъ	—
Похрохъ	89
— — постной	—
Похлебка	—
— — — постная	90
Почки	—
Пяшпа выводить	91

Р.

Раки кормить зимою	93
Рыбу перевозить изъ одного мѣста на другое	94
Рыба чтобы не пахла пиною	—
Рыбу солишь и провѣшиваешь	95
Рыбу соленую дѣлать свѣжепро- сольною	96
— — сохраняяъ зимою свѣжею	97
Рыцу солишь	—

С.

Оглавленіе.

страни.

С.

Сальникъ	99
Свеклу приготавливаешь	—
Сверчки истреблять	100
Сельди испортившіяся поправляешь	101
Селянка	102
Сухари монастырскія	103
— — сыпныя	—
Сыръ	104
— — шворожной	105
— — весьма окрѣплой дѣлать мягкимъ	106

Т.

Таракановъ истреблять	107
Тюря	108

У.

Уксусъ разныхъ родовъ	109
Уха	110

Х.

Хлѣбъ узнавать постель или ильмъ	111
----------------------------------	-----

* 4

Ч.

Оглавленіе.

	•••	•••	•••
		•••	•••
	Ч.		
Чернику сохранять свѣжею		112	
— — сушить		113	
	Ш.		
Шши разныхъ родовъ		114	
	Щ.		
Щуку варить		117	
	Я.		
Яблоки сберегать свѣжими		118	
Яица сохранять свѣжими		120	

ЕЯ БЛАГОРОДИЮ

Милоспивой Государынѣ моей

АННѢ ГРИГОРЬЕВНѢ

У С О В О Й

Подноситъ книжку сію съ испи-
нымъ почтеніемъ,

покорный слуга

И. О.



ХОЗЯИКА, КЛЮЧИЦА

и

СТРЯПУХА.



А.

АЛМАЗНЫЯ ВЕЩИ *чиститъ.*

Нажечь бараньихъ костей, и истолокши въ самой мѣлкой порошокъ, чистить онымъ вещи щеточкою, онѣ чго они будутъ какъ новыя.

А

Б.

БАРБАРИСЪ. БЕРЕЗОВИЦА.

БАРБАРИСЪ *варитъ.*

Взять чищеного Барбариса фунтъ и перевязать оной весь въ вѣнчки; потомъ взварить три фунта чистой папаки гораздо чисто. Положа туда вѣнчки варить опять до тѣхъ поръ, покамѣстѣ проварятся. После того выбрать вонь, и склать на шарелки, а папаку поварить еще; и какъ вѣнчки остынутъ, то складываются они въ банку; а папака остуживается и наливается на оныя.

БЕРЕЗОВИЦА.

На четыре кружки Березовицы положишь одинъ фунтъ меду, и прибавишь туда немного лимонной корки и гвоздики; варить цѣлой часъ, снимая во все сѣ время пѣну; опустивъ заквасишь шрема ложками
Дрож-

Брусничной сокъ.

дрожжей; потомъ давши перебродить, слишь бережно, и расклатъ по бутылкамъ, въ которыя положишь по двѣ ягоды изюму, и наливши на верхъ немного деревяннаго масла закупоришь, и завязашь мокрымъ пузыремъ, и засмоля поставишь на погребу въ песокъ.

БРУСНИЧНОЕ ВИНО, см: *Вино.*

БРУСНИЧНАЯ ПОСТИЛА,
см: *Вареня.*

БРУСНИЧНОЙ СОКЪ.

Свѣжую Бруснику толочь въ ступѣ; потомъ прожашь изъ нее сокъ сквозь чистую тряпицу, и варить на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ гораздо сгустится. Такимъ образомъ уваренной брусничной сокъ можешь быть цѣль, и не испортишь болѣе года.

ВРУСНИЧНОЙ ЯГОДНИКЪ,
см: Варенья.

БУЖЕНИНА РЫБНАЯ.

Разнявши пудъ рыбы въ звенья, перемышь въ холодной водѣ, и положи въ кошелъ въ кипятокъ, и держашь на огнѣ до шѣхъ поръ, чшобы опопрѣли позвонки. Тогда какъ оныя позвонки, шакъ и весь хрящъ вырѣзашь вонъ; а между шѣмъ взваришь ведро уксусу, и положи въ него неполченаго перцу четверть фунна, инбирю десять золотниковъ, душистыхъ домашнихъ правъ какія случашся, да сепню мѣлко изрѣзаннаго чесноку. Въ сей уксусъ положишь звенья; и какъ они начнушъ кипѣть, шо бросашь туда по немногу горсти двѣ соди, и варишь до шѣхъ поръ, покуда рыба сварится и поспѣетъ. Тогда вынимая ее изъ кошла класъ горячую въ кадку, и наливъ на нее изъ кошла шотъ горячей опваръ, выбравши

ши изъ него одни шолько шравы, накрывъ кадку кружкомъ, и поставивъ въ погребъ.

БУРАКИ заготовляютъ въ прокъ.

Очистя свеклу положишь въ кадку плотно, и наливъ бѣлымъ густымъ квасомъ, здѣланнымъ изъ одной ржаной муки; и заквасивши сохранять для употребленія.

БУРАКИ постыгя варить.

Искроша свеклу кружками, а потомъ длинными кусочками, варишь съ капустною, лукомъ, поджареною обваленною въ мукъ рыбою, и по довольномъ укипѣннн подправишь лукомъ съ масломъ и перцомъ.

БУРАКИ скоромягя варить.

Изрѣзашь свеклу какъ сказано выше, и варишь въ квасу съ товадиною, вешчиною, и крупно йскрошеннымъ

А 3 лукомъ.

лукомъ, чтобы по укипѣло довольно, и свекла уварилась. Попомъ взявъ соленого свиного сала, ячныхъ или овсянныхъ крупъ, и въ деревянной ступкѣ истолочь такъ, чтобы крупа разбилась, и сало измякло; и разведя по изъ тѣхъ же бураковъ опваромъ, влишь въ нихъ, и забѣлишь смешанюю.

БѢЛИТЬ *льняная хлопья.*

Накласъ въ кошелъ слой хлопьевъ пересыпашъ золою; послѣ чего накласть другой слой хлопьевъ, и насыпашъ оная золою; и сѣе продолжать до тѣхъ поръ, чтобы гораздо укипѣло. Послѣ того вымышъ ихъ на рѣкѣ и разослать на солнцѣ для сушенія и бѣленія. Когда же они высохнутъ и будутъ бѣлы, тогда ихъ перебить по примѣру шерсти? чрезъ что они здѣлаются годными на пряжу для чулковъ и на спеганье.

БѢЛИТЬ

БѢЛИТЬ *холсты.*

Начинать ихъ бѣлить послѣ троицына дни, моча на передѣ въ щелоку двѣ ночи, и выколошивши на рѣкѣ на чисто. Попомъ послать на праву, на которой лежатъ имъ чепыре дни; а между тѣмъ всякой день мочить въ водѣ разъ по пяти. По прошествіи чепверыхъ сушокъ колошить ихъ опять на рѣкѣ на чисто, и высушивъ назолишь въ корчагахъ жидко, и поставишь въ печь. На другой день выливъ съ нихъ сѣрой зольной щелоку, налить чистымъ въ тѣхъ же корчагахъ, и поставишь въ печь на другая сушки по жарчаю перваго пара. На третей день вынуть, и бѣлить на травѣ недѣлю; а послѣ того также опять золишь и парить. Когда же они будутъ бѣлы, и суровость изъ нихъ выдѣтъ, то здѣлать изъ ржаной муки квасъ, и заквасишь гущею; и какъ вскиснетъ, то процѣдишь, и положишь туда холсты на трои сушки. Послѣ того вынуть, и колошить

А 4

на

8 Бѣлужина. Бѣлые пряники.

на рѣкѣ чисто, чтобы квасоѣ ничего не оспалось, и высушить. Потомъ здѣлать крѣпкой щолокѣ, въ копоромѣ разбить мыла, и въ ономѣ парить холсты сунки, а на конецѣ опять побѣлишь уже въ послѣдней разѣ.

Бѣлужину солить оѣ прокѣ.

Нарѣзавъ рыбу звеньями, и перемывши класъ въ кадку слоями, пересыпая каждой рядѣ хмѣлемъ. Отъ сего рыба получитъ хорошей засолѣ, и будетъ не только крѣпка, но и особливо хорошаго и пріятнаго вкуса.

Бѣлые пряники.

Взять три фунта пашаки, два фунта крупчатой муки и осмьнапцать яицъ. Яица сперва сбить такѣ, чтобы здѣлалась пѣна; равнымъ образомъ бить также въ особливомъ судцѣ и пашоку; потомъ смѣшавши вмѣстѣ

Бѣлье.

9

снѣ пашоку съ яицами бить опять до пѣхъ порѣ, покаместъ будетъ похоже на пѣсно. Послѣ того положить одинѣ золотникѣ перцу всыпать муку; и убивши гораздо наливаешь въ формы, и ставишь въ печь.

Бѣлье замѣтитъ желтыми и прогнилыми знаками.

Взять небольшое количество желѣзныхъ опилокѣ, и столько же соли, и положить въ горшокѣ размѣшать на уксусѣ такѣ, чтобы составилась изъ того жидковатая смѣсь. Сему дашь постоять недѣлю, и всякой день перемѣшивать чаще лучинкою. Потомъ можно въ смѣсь сию обмакивать перо, и писать на бѣлье равно какъ на бумагѣ, и даваешь засыхать самому собою. Отъ того произойдутъ желтые знаки, которыя никакѣ не сходять.

А 5

Б.

В.
ВАРЕНЬЯ.

ВИШНИ *варить.*

Взявъ два фунта чистой папаки, варишь на маломъ угольномъ жару покамѣстѣ вскипитъ хорошенько, снимая съ того пѣну; потомъ положишь шуда вишни, и варишь до тѣхъ поръ, покамѣстѣ онѣ довольно проварятся; послѣ чего выбрашь ихъ изъ пазика на тарелки, а папаку поваришь еще. Наконецъ Вишни скласъ въ банку, и налишь шою взвареною густою папакою.

БАРБАРИСЪ *варить, см: Барбарисъ.*

ЕЖЕВИКУ *варить.*

Взявъ два фунта чистой бѣлой папаки, и взваришь ее гораздо густо, чтобы начала садиться; шуда положишь фунтъ ежевики, и варишь не мѣшая ложкою, но только попрыхивая пазикъ; и какъ проварится, то

вы-

выбрашь на тарелку, а папаку еще поваришь. Наконецъ ягоды сложить въ банку, и налишь шою папакою холодною. Такимъ же образомъ варится клубника и земляника; красная, черная и бѣлая смородины, костяника и крошеня яблоки.

КРЫЖОВНИКЪ *варить.*

Взваришь чистой папаки и въ оную положи вычищенной отъ зернышекъ крыжовникъ, варишь до тѣхъ поръ, покамѣстѣ онѣ проварятся, и будетъ какъ спекляной. Послѣ того выбрашь его на тарелки, а папаку поваришь опять. Когда же ягоды остынутъ, то сложить ихъ въ Банку, а папаку налишь шуда же.

БРУСНИЧНАЯ ПОСТИЛА.

Насыпать полонъ горшокъ Брусницы, и покрывъ листьями пославить въ жаркую печь на всю ночь. На другой день по упру вынуть и выложить въ решета и накрывши кругами наложить на оныя на камни, и дать

А 6

сто-

стоять такъ цѣлыя сушки. Когда вся жиха вышестъ вонъ, то Брусницу сію пропереть сквозь рѣшето, чтобы не было въ ней сѣмячекъ. Потомъ сей кисель бить деревянною лопаткою цѣлой день. А между тѣмъ въ сіе же время сбивать такимъ же образомъ особливо и папаку до тѣхъ поръ, покаместъ будетъ бѣла. Тогда взявши двѣ мѣрки того киселя, и одну мѣрку папаки, смѣшать вмѣстѣ, наливашъ въ ящички и ставить въ печь, шопленую передъ тѣмъ на канунъ, а не въ шотъ день. Ежели постила однимъ разомъ не высохнетъ, то ставить ее въ такую же печь въ другой разъ; и сіе повторять до тѣхъ поръ, покуда она совершенно постыетъ.

МАЛИНОВАЯ ПОСТИЛА.

Насыпавши въ горшокъ свѣжей Малины поставивъ въ печь, чтобы упрѣло; а какъ упрѣетъ, то тереть мушкеткою, и процѣдишь сквозь сито. Послѣ чего положишь чистой папаки прошивъ того въ половину, и перемѣшавши

довольно наливашъ на доски и сушишь также какъ и брусничную.

ПОСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ.

Выбравши хорошія бѣлыя или зеленныя яблоки, покласъ на сковороды, и поставивъ въ печь, чтобы испеклись; при чемъ наблюдаешь то, чтобы они не перепрѣли. Когда они испекутся, то пропереть ихъ сквозь рѣшето, и положить въ кринку, бить мушкеткою до тѣхъ поръ, покуда будетъ бѣло. Потомъ класъ мѣрою папоку, которой чемъ больше положится, тѣмъ лучше. Послѣ того Яблочное то шѣсно бить еще, наливашъ на доски и ставить въ печь шочно такъ, какъ и брусничную.

СЛИВЫ ЗЕЛЕННЫЯ варить.

Съ начала положить ихъ въ стоящей на огнѣ кипятокъ; дать одинъ разъ вскипѣть. Потомъ снявши съ огня и оспудя, слупить съ нихъ кожу, и положить опять въ ту же воду,

и поставишь въ тазу на ночь на ледъ. На другой день поставишь на уголье и грѣшь до тѣхъ поръ, покуда въ той водѣ будешь горячо рукъ; тогда снявши съ огня простудишь, покрывши крышкой. Когда просынешь, то грѣшь вторично такимъ же образомъ, и выложишь на рѣшето; а на конецъ варить уже въ папакъ по обыкновенію.

СЛИВЫ КРАСНЫЯ *варить.*

Прежде всего наколешь ихъ булавою, и положишь въ разогрѣтую чистую бѣлую папоку; и когда спанетъ оное на огнѣ закипаетъ, то сними съ огня, и поставишь на огонь со сливами другой пазикъ; а когда и тотъ спанетъ закипаетъ, то тотъ сними, а на огонь поставишь прежней, и варишь все съ перемѣною, покуда сварится. Послѣ чего выложишь на шарелки, чтобы совсѣмъ остыло и складывашь въ банки.

СМОРО-

СМОРОДИННОЙ СОКЪ *варить.*

По обдипаніи ягодъ съ въпочекъ, положишь ихъ въ хорошо луженой кошелъ, поставишь на огонь, и мѣшаешь сильно до тѣхъ поръ, покуда выдѣшь изъ нихъ весь сокъ, которой прожашь сквозь чистую тряпицу; и часа черезъ два, какъ остынетъ, прождишь еще разъ сквозь полошеницу. Послѣ того уваривашь до тѣхъ поръ, какъ здѣлается нарочито густъ. Потомъ взять полпора фунта чистой папаки, и уваря довольно влишь въ остывшейся чистой сокъ, и съ нимъ опять варишь довольно, потомъ сохранять его въ стекляннхъ банкахъ.

ЧЕРНИКУ *варить.*

Положа Чернику въ горшокъ наливъ папакою, и закрывши поставишь въ печь въ вольной духъ, чтобы горазло упрѣла. Послѣ того покрывъ горшокъ чистой тряпицею, и сверхъ оной положишь въ него кружокъ

жокъ съ гнетомъ, чтобы яголы при-
давилъ. Такимъ образомъ можно ее
сберечь до самаго лѣша.

ШИПОВНИКОВЫЯ ЯГОДЫ *варить.*

Очистя положить на рѣшето, и
облить кипячкомъ; между тѣмъ
взять два фунта чистой папаки, и
варить до тѣхъ поръ, покаместъ ма-
чнеть густѣть. Тогда положить шу-
да фунтъ помянутыхъ яголъ; и ва-
рить до тѣхъ поръ, покуда довольно
проварятся. Послѣ того выбрать ихъ
изъ пазика на тарелки, а папаку
еще варить, и остудя вылить на
ягоды сложенные въ стекляное судно.

ЯБЛОКИ МОЧЕЦЫЯ *варить.*

Нарѣзать половинками, и облу-
пивъ съ нихъ кожу, также вынувъ
сердце варить въ медовой сытъ бѣ-
лаго меда; а потомъ вынувши изъ
онаго и простудя варить опять въ
шомъ же, и послѣ того складывать
въ банки.

ЯБЛО-

ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНЫЯ *варить.*

Поваря ихъ въ водѣ, содрать съ
нихъ кожу; потомъ опять варить въ
водѣ, покаместъ проварятся; а по-
томъ варить въ чистой папакѣ, и
вынувши отъ шуда остудить на та-
релкахъ. Послѣ того положить на
оловянное блюдо и поставить въ печь
въ вольной духъ, чтобы позавяли.
А какъ позавянутъ, то высушить на
солнцѣ, и сохранять для употребле-
нїя.

БРУСНИЧНОЙ ЯГОДНИКЪ.

Взять не совсѣмъ зрѣлой Брусни-
ки, и вдвое противъ того всомъ чи-
стой папаки; варить напередъ на
маломъ огнѣ папаку до тѣхъ поръ
покаместъ сгустится; потомъ всы-
пать шуда Бруснику и варить опять
до тѣхъ поръ, покаместъ уварится.
Тогда простудя сложить въ стекля-
ную или каменную посуду, и сохра-
нять для употребленїя.

ЗЕМ-

ЗЕМЛЯНИЧНОЙ ЯГОДНИКЪ.

Ягоды толочь въ спудъ, и выжать изъ нихъ сокъ, которой вливши въ новой горшокъ на фунтъ соку положишь фунтъ папки, и покрывши варишь на огнь до тѣхъ поръ, пока мѣстъ довольно сгустится. Послѣ того снявши съ огня, и простудя слишь въ стеклянную посуду, и сохраняшь для употребленія.

СМОРОДИННОЙ ЯГОДНИКЪ
для троговѣ.

Перебранная смородина варишь съ довольномъ количествомъ папки до тѣхъ поръ, покуда выщечетъ изъ нее весь сокъ; а тогда вынимающя ягоды ложкою вонъ, и протирающя сквозь сито. Сіе протертое тѣсто варишь опять до тѣхъ поръ, пока мѣстъ довольно сгустится; послѣ того застуживается, и употребляется въ пироги изъ слоенаго тѣста.

ВЕТЧИ-

ВЕТЧИНУ солить.

Окорока напереть сперва солью, потомъ насыпавши на дно кадки соли, класть ихъ слоями, и пересылая каждой рядъ солью; въ соли лежать имъ двѣ недѣли, потомъ вынувши вонъ соскрести ножемъ всю солянистую склизь долой, и нѣсколько разъ окунуть въ кипятокъ. Послѣ чего вывѣсить на воздухъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы могъ ее всегда продувать вѣтеръ. Таковая Ветчина останется свѣжею нѣсколько мѣсяцовъ, и такъ какъ самая свѣжепросольная.

ВЕТЧИНУ сохранять
отъ червей.

Положа въ плосныя ящики зарыть въ рожь, или муку; но никакъ въ ней червей не будетъ.

ВИНО брусничное.

Бруснику сыпать въ боченокъ, и перекладывать слоями полынью; по
есть,

есть, слой брусники, и слой полыни; а потомъ налишь опъемнымъ виномъ и поставишь на погребъ на цълый годъ; по прошествіи же года процежда вино слишь въ склянки.

ВИНО *ежели имѣетъ дурной духъ и запахъ.*

Наилучшее средство къ тому состоитъ въ томъ, чтобы въ наполненной виномъ перегонной кубикъ, смотря по величинѣ онаго, положишь въ вино при первомъ двоеніи онъ чепырехъ до пяти горстей просѣянной золы, съ нѣсколькими горстями соли, и съ онымъ перегнать. Последнее же переганиваніе можетъ производимо быть и безъ того обыкновеннымъ образомъ.

ВИШНЕВОЙ МЕДЪ.

Кладутся зрѣлыя вишни въ кадку, и наливаются чистою водою, ко-
шорой дается шакъ спюяшь дни два
или

или при, покаместъ вся она напои-
ся вкусомъ и цвѣтомъ ягодъ. Послѣ
сего вода сія сцѣживается съ ягодъ,
и размѣшивается въ ней чистая па-
шока, которой берется одна мѣра на
при-мѣры воды. Наконецъ бросается
шуда ломонокъ поджареннаго и дрож-
жами обмазаннаго калача; и какъ
медъ начнетъ бродить, то калачъ
вынимается воиъ. Сему меду дае-
ся киснуть дней пять. Сююя въ те-
пломъ мѣстѣ, медъ сей бродитъ
восемь дней; когда же бродитъ пере-
спанетъ, и закиснетъ какъ надобно,
тогда относитъ въ холодное
мѣсто, и сцѣживается съ дрожжей
чисто.

Примѣт. Такимъ же образомъ
приготавливается медъ *малиновой* и
каманитной.

ВИШНИ *варить, см: Вареная.*

ВИШНИ *сохранять долгое время
свѣжими.*

Надобно прежде всего собрать
ихъ бережно, чтобы не раздавить;

по-

потомъ съ такою же оспрожностію насыпать узкогорлыя спекляныя сосуды, и заткнувъ крѣпко обвязать пузыряремъ. Потомъ положи тѣ склянки въ кошелъ; наполнишь холодною водою, и поставишь на огонь; варишь до шѣхъ поръ, покаиѣстѣ вода вскипитъ. Послѣ того снявъ кошелъ съ огня и не вынимая изъ него склянокъ, дашь водѣ остынуть; а тогда уже вынуть ихъ, и дашь спояшь въ песокъ. Сымъ образомъ можно ихъ сохранить свѣжими цѣлой годъ.

ВОДА Гуляфная.

Оборвавши съ розъ или шиповника всѣ цвѣточныя листочки до чиста, изрубить, или исполочь въ иготѣ, положи въ глиняной горшокъ придавишь по туже, и посыпать съ верьху немного соли; потомъ разослашь по верьху мокрую пряпицу, и наложатъ кружокъ съ гнетомъ дашь спояшь въ погребу недѣль восемь, покаиѣстѣ они начнушь гнить. Тогда переложить

жипъ ихъ въ кубикъ, и вливиши нѣсколько шпюфовъ холодной ключевой или колодезной воды, перемѣшаешь гораздо, и замазавши гнашь по обыкновененію.

ВОДКИ подкрашиваютъ.

Синюю, настаиваешь съ васильками.

Желтую, настаиваешь съ шафраномъ.

Зеленую, настаиваешь съ мяшою, или пепрущечю зеленю, или хрѣновыми листьями.

Красную, настаиваешь съ черникою.

Фиолетовую, настаиваешь съ зернами подсолнечника.

ВОДКА, малороссійская ЗАПЕКАНКА.

Взявъ три золотника корицы, пять золотниковъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамому, одинъ золотникъ перцу, три золотника инбирю, при

при золотника померанцовой корки, при золотника бадьяну, при золотника анису, при золотника кишнецу, при золотника маскики, одинъ золотникъ шмину, при золотника шафрану, при золотника розмарину, одинъ золотникъ дикаго перцу, при золотника мушкашнаго цвѣту, одинъ золотникъ горчицы, одинъ золотникъ укропнаго сѣмя, шесть золотниковъ спираксы, шесть золотниковъ кубебы, да всякаго хлѣба по двѣнацати зеренъ.

Весь сей наборъ положишь въ большую буюшылъ, и влишь на оной ведро анисовой водки, потомъ обмазашь и облепишь всю буюшылъ вокругъ хлѣбнымъ пѣстомъ полсно, и закупоривъ крѣпко поставишь въ печь, послѣ того какъ вынутся хлѣбы. На другой день вынувши изъ одной печи поставишь въ другую, также послѣ хлѣбовъ; и сіе продолжашь двенацать дней. При чемъ всякой разъ наблюдать, чтобы спанивишь въ самой вольной духъ, и осмашривашь всякой разъ,

разъ, нѣшъ ли на пѣстѣ трещинъ, копорья не упуская времени замазывать. По прошествіи двенацати дней, дасть ей остыть самой собою, и разливши сохранять для употребленія.

ВОДКА для наливкобъ, см. Наливки.

ВОДКА изъ рябиновыхъ ягодъ.

Когда созрѣетъ рябина, тогда набрать оной ягодъ, очистишь ихъ отъ сѣбля, переполочь въ снупахъ, покласишь въ кадки, наливъ и увязашь плоинѣ, чтобы не выходилъ духъ, и держашь такимъ образомъ двенацать сутокъ. Когда рябина закиснетъ, и верхъ кадки покорется гущею, такъ какъ у винной браги, тогда брать ее изъ кадки со вѣтмъ и съ гущею, и перегоняшь черезъ кубъ, или казанъ, какъ обыкновенную брагу. Изъ четвертаго перегона будетъ изрядная водка.

Б

ГОРОХЪ

ГОРОХЪ *зеленой беретъ об зилу.*

Набравъ его до восхожденія солнечнаго, и пошчасъ вылушчивашъ изъ спичуевъ; попомъ взявъ лучшя зерна, и бросишь въ кипятокъ, чпюбы побѣлали; когда одинъ разъ вскипятъ, то вынимаются вонъ, и кладутся въ свѣжую воду; послѣ чего обсушиваются на просынѣ. Наконецъ положишь ихъ въ сито, и поставишь на пенную золу, на которой должны они сохнуть по крайнѣи мѣрѣ часовъ шесть. На послѣдокъ сохраняешь ихъ въ мѣшечкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

ГОВЯДИНУ *коптитъ, на скорую руку.*

Распустишь въ водѣ столько селитры, сколько распускается обыкновенно соли, для просоленія такой части говядины, какая къ тому назначается. Въ сію разсоленую воду положишь ту часть, и поставя

въ

въ котлъ на огонь, варишь мѣдленно, переворачивая мясо чаще. Вареніе сіе продолжайшь до тѣхъ поръ, покуда вся вода выкипитъ, и выдешъ параши. Попомъ повѣсипъ просоленное такимъ образомъ мясо въ дымъ на одни супки завернувши въ тряпицу; ошъ сего получишь оно твердость, и эдлаенся красно, и хорошаго вкуса.

ГРУШИ *варитъ и сушитъ.*

Надлежитъ сперва варишь груши въ водѣ, покуда будутъ мягки; а попомъ простудя класишь въ банку, и налишь довольно уваренною пашокою, которая бы была бѣла и чиста. Супки черезъ пятеры скласишь ихъ на тарелки, и засушишь въ печи въ вольномъ духу.

ГРѢШНЕВИКИ *холодныя.*

Изрѣзавъ грѣшневики мѣлыми кусками пересыпать солью. Потомъ въ особливой скляночкѣ взболтать вмѣстѣ деревянаго масла, уксусу и перцу, облишь ихъ, посыпашь мѣлко искрошеннымъ зеленымъ лукомъ; и перемѣшавши все между собою гораздо, наливши хорошимъ квасомъ или кислыми шпями, и подавашь на столъ.

ГРѢШНЕВИКИ *поджареныя.*

Искроша кружками поджарить въ коровьемъ маслѣ, и подавашь на столъ ко шпямъ.

ГУЛЯФНАЯ ВОДА, см: *Вода.*ГУСЕНЯТЪ *молодыхъ исцѣляютъ отъ поноса.*

Наполочь сосновыхъ и еловыхъ молодыхъ отростковъ, и размѣшашь въ водѣ, и поить оною гусенятъ.

Или:

Или: Кормить ихъ по утрамъ мякиною съ ячменными крупами.

ГУСИННОЕ *мясо заготовляютъ въ прокъ.*

Изрѣзать гусей въ порядочныя куски, и вымоча оныя не много въ водѣ положиши въ кипящую, и вариши сполько, чтобы они только окрѣпли, однакожь не много. Послѣ того мясо опжашь, и вычистиши на чисто, и наливши уксусомъ поставиши въ покрывомъ кошелѣ на огонь. Когда начнешь кипѣть, то снимаешь шпю прилѣжно; кладешь туда цѣлыми зернами нѣсколько перцу и соли. По какъ мясо сіе заготовляется въ прокъ, то наблюдаешь, чтобы не задалось оно съ лишкомъ мягко и не пересварилось. Между шпемъ берушя просторныя стеклянныя банки, и поставляющя въ широкой кошелѣ, на дно кошелаго кладешь нѣсколько сѣна; и наливши кошелѣ холодною водою снима-

Б 3

вишя

вишься на огонь; и какъ вода ~~здѣлаеп-~~ся горяча, и банки разогрѣются; тогда кладушь въ нихъ куски гусянаго мяса порядочно рядами; а послѣ того выливается и горячей уксусъ, въ которомъ они варились. Потомъ простудя снимается скопившейся наверху и застывшей жиръ до чиста, и вмѣсто онаго вливается не много расплавленнаго воску. Послѣ всего поспавляюшся они въ такое мѣсто; гдѣ бы было не очень тепло, и сохраняюшся для употребленія. Симъ образомъ приготоваенное мясо можетъ простоять ошѣ осени до половины лѣта.

ГУСИНЫЯ *печенки* заготовлять.

Печенки по вынушїи изъ гуся положить тотчасъ въ холодную воду, или зимою прямо на снѣгъ, чтобы они какъ можно были бѣлѣе. Есть ли же кто желаетъ, чтобы печенка была велика, то вымывши на чистую въ водѣ, положишь въ теплое молоко, и

посы-

посыпавъ нѣсколько мѣлко истолченнаго перца, дашь стоять двое сутоки, подливая черезъ каждыя два часа свѣжее молоко. Ошѣ сего она такъ разбухнетъ, что здѣлается въ шире больше.

Для запеканія ее, изрѣзывается она ломшиками, и не много прѣсаливается; потомъ посыпается перцомъ, и оставляется лежать такъ нѣсколько времени. Послѣ чего жарится на сковородѣ въ маслѣ; на передѣ же усыпается крупичатою мукою, или обваливается въ смѣсь, составленную изъ молока, муки, и двухъ яицъ. Во время же жаренія переворачивается по часу.

ГУСИНЫЯ *нозотки* коптитъ.

По убїенїи откормленныхъ гусей, и по разрѣзанїи ихъ въ половинки, наперешь крѣпко и довольно много солью, и положишь въ чистую кадочку рядами, и плотно другъ на друга

Б +

и

и накрышь. Такимъ образомъ просаливать ихъ не долѣе трехъ дней. Послѣ чего полочки изъ разсола вынуть, и покуда еще мокры, обсыпать сухими пшеничными отрубями, и обвалять въ нихъ такъ, чтобы они совсѣмъ отрубями покрылись; и ничего ни мяса ни жиру не было бы видно. По учиненіи сего повѣсиль ихъ копшить въ такое мѣсто, гдѣ бы только былъ одинъ дымъ, а жару отъ огня не доставало. Вѣшать ихъ такимъ образомъ, чтобы одинъ полочокъ до другаго не прикасался; но чтобы между каждымъ было на палецъ пустаго мѣста. Въ дыму висѣть имъ не болѣе осьми дней; а на другія восемь дней повѣсиль ихъ на чердакъ подъ самой верхъ кровли. Полномъ снявши ихъ, спереть всѣ отруби пряницею. Черезъ сіе здѣлаются они съ наружи желты; жиръ въ нихъ будетъ бѣлъ, а мясо алое. При всемъ же томъ цѣлой годъ будуще они сочны и вкусны.

ГУСИНОЕ

ГУСИНОЕ сало собирать
и хранить.

Осенью, когда обыкновенно бьются гуси, да и въ прочее время, по опнятіи у нихъ всѣхъ вещей принадлежащихъ къ попроху, собирается съ кишокъ и съ другихъ мѣстъ весь жиръ, гдѣ только окажется; и по изрѣзаніи въ мѣлкія кусочки кладется на сковороду и вынапливается. Послѣ сего солился солью и сохраняется въ муравленыхъ горшечкахъ.

Б 5

Д.

Д.

ДРАЧОНА. ДУХОВАЯ РЫБА.

ДРАЧОНА.

Разбить въ чашку нѣсколько яицъ и сбивши ихъ прибавить шуда молока и масла; и опять сбивать, подбавляя по немногу пшеничной или крупичатой муки до тѣхъ поръ, пока мѣсто здѣлается на подобіе блиннаго тѣста. Послѣ чего не многоосоля поспавишь въ печь въ вольной духъ.

ДУХОВЫЯ *налимъ*.

Напередъ ихъ распороть, просолишь, нарѣзать кусочками, и прожарить довольно на сковородкѣ въ деревянномъ, или орѣховомъ, или макомомъ маслѣ, а потомъ простудить. Потомъ взявши чистой боченокъ, вымазать бока его деревяннымъ масломъ, и положить на дно слой всякихъ пряныхъ и душистыхъ кореньевъ,

евъ, а потомъ слой налимовъ; потомъ опять слой кореньевъ, а тамъ опять налимовъ, и такъ далѣе, пока мѣсто боченокъ наполнится весь. Послѣ того сбивши его, налить уксусомъ смѣшаннымъ съ деревяннымъ масломъ; и закупоря и засмоля поспавишь въ сухое мѣсто, гдѣ всякой день его трясти и переворачивать.

ДУХОВУЮ РЫБУ *приготовлять*.

Разнявши пудъ рыбы въ звенья, перемишь въ холодной водѣ, и опъ звеньевъ срѣзать немного хряца; потомъ положишь въ кошелъ въ кипятокъ, и до тѣхъ поръ держать, чтобы позвонки опопрѣли. Послѣ того перечисля звенья, томъ же опваръ осолишь, и положе въ него рыбу варить до тѣхъ поръ въ соленой водѣ, покуда поспѣетъ и уварится. Тогда вынувши изъ кошла расклатъ на сполъ порознь. Послѣ того взять уксусу ведро, меду шесть фуншовъ, рыбъ-
Б 6 яго

яго клея одинъ фунтъ, перцу полфунта, всякихъ душистыхъ сухихъ травъ полфунта; все сіе положишь въ вышепомянутой отварѣ, и варишь до шѣхъ порѣ, чшобы гораздо укипѣло. Рыбу положи въ кадку налишь шѣмъ горячимъ отваромъ со всѣми приправами, и сверху покрышь кружкомъ.

ДУХОВЫЯ УГРИ *приготавливать.*

Взять нѣкоторое количество угрей; перетерѣть ихъ напередъ солью, чшобы сошла съ нихъ вся слизь; потомъ обливши орѣховымъ или другимъ какимъ масломъ поджаривать, приготавливать и складывать въ боченокъ точно такъ, какъ сказано о *духовыхъ намахъ.*

ДУШЕПАРКА.

Возми кружку пива, двои пригоршни клюквы, два фунта меду, шолченаго перцу и инбирю по изволенію; смѣшавши вмѣстѣ поставь на огонь и дай вскипѣть. Потомъ словя клюкву перетри въ чашкѣ и процѣди оная шудаже, прибавя къ шому четверть кружки хорошаго отбѣннаго вина, и вскипяти еще одинъ разѣ.

Е.

ЕЖЕВИКУ варить, см: *Варенье.*

З.

ЗАПЕКАНКА, см: *Водка.*

ЗБИТЕНЬ.

Возми поллива и меду по ведру; уксусу одну кружку, инбирю и перцу по три лота, меду сырова три фунта. Все оное положи вмѣстѣ въ кошель варить часъ; и потомъ снявши съ огня влиши шуда два штофа пѣнной водки, и проспудя слиши въ боченокъ и поставиши въ погребъ.

Или: Взять по хорошей щепоти шалфея, зверобоя и буквицы; горсть клюквы, фунтъ меду, перцу и инбирю по изволенію; наливши на все шо кружку воды поставиши на

ОГОНЬ

огонь, и дашь кипѣть снимая при томъ пѣну; потомъ слова клюкву передавиши въ чашкѣ, и процѣдя шу-да же вскипятиши опять.

ЗЕМЛЯНИЧНОЙ ЯГОДНИКЪ,

см: *Варенье.*

И.

И.
ИНДЪЙКИ.

ИНДЪЕКЪ МОЛОДЫХЪ

воспитывать.

Какъ скоро цыплята вылупятся изъ яицъ, то окунуть ихъ въ свѣжую воду. И какъ они при возрастаніи своемъ подвержены бываютъ многимъ и особливимъ болѣзненнымъ припадкамъ, то надобно съ начала имѣть за ними прилѣжное смотрѣніе, и сколько можно чаще пересматривать на нихъ ихъ всѣ распуція перья. И естли при семъ осматриваніи пера два или три приметятся наполненныя кровью, то надобно ихъ непременно выдернуть вонъ; послѣ чего не имѣютъ уже они нужды въ прилѣжномъ за собою присмотрѣ.

Кормить индѣятъ должно не на полу, а на натянутой шуго свержъ корыша холстинъ или парусинъ; по-
шому

тому что они при клеваніи ударяя носами о твердой полъ повреждаютъ себѣ голову, и отъ того хирѣютъ и умираютъ.

ИЗИУМНОЙ МЕДѢ.

Взять двенадцать фунтовъ изиуму, и варить въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, покуда совсемъ размякнетъ; пошомъ вынувши изъ воды шлочь въ деревянной ступѣ деревяннымъ шолкачемъ, и процѣдши сквозь тряпицу. Послѣ того выжатой сей сокъ положить въ ту воду, въ которой изиумъ варился; прибавивъ туда чешыре кружки самой чистой пашаки, и подливши еще воды поспавить опять на огонь, и варить, снимая прилѣжно пѣну. Наконецъ сливши въ кадочку запускитъ хорошими пивными дрожжами, и дать закиснуть. Послѣ чего давши отстояться сливъ въ боченки или бушылки, и поставивъ на погребѣ.

К.

КАЛЬЯ. КАПУСТА.

КАЛЬЯ.

Изрѣзавъ на четвероугольныя кусочки пассную икру варить съ огурцами и съ лукомъ въ квасу, или въ прѣсномъ огуречномъ рассолѣ; и послѣ того здѣлать подпалокъ изъ того же навару съ лукомъ и съ масломъ.

КАПУСТУ БѢЛУЮ *заготавливаютъ въ прокѣ.*

Выбрать кочни самыя лучшія и стугія, и съчь съчками мѣлко; послѣ чего сія изрубленная капуста набивается стуго въ кадки и надлежащимъ образомъ солишся. А между тѣмъ перемѣшивается съ нею шминь, анисъ, укропъ, или можжевельныя ягоды; накрывается кругомъ, и прижимается гнѣшомъ. Кадки надлежитъ на передѣ

редѣ вымыть какъ можно чище, и вездѣ уконопатить и засмолить, чинобы рассолъ изъ капусты не выскѣкъ, отъ чего она весьма скоро поршишся.

КАПУСТУ СѢРУЮ, или КРОШЕВО *заготавливаютъ въ прокѣ.*

Изрубя капусту класть въ кадку, и пересыпать сѣною ржаной мукою; и на каждой ушатъ капусты класть по фунту соли; набивать крѣпко въ кадку колодушками, и положить послѣ кругъ и тяжелой гнѣшъ. Если же въ капустѣ не будетъ рассола, то налишь бѣлымъ квасомъ, здѣланнымъ изъ одной ржаной муки.

КАША.

Насыпъ полгоршка перемытыхъ грешневыхъ крупъ, остатокъ дополни водою, и брося щуда смотря по количеству соли, перемѣшай и поставь

спавъ въ успье печи; когда же испишся печь, и каша сгустится, то горшокъ опрокинувши верьхъ дномъ поставъ въ самую печь, и заслони заслонкою.

КАША поджареная размазня.

Положи въ горшокъ четверть онаго крупъ, налей водою, посоли, и дай хорошенко кипѣть и крупъ перевариться. Потомъ выспавъ изъ печи, разлей на блюда, и дай на оныхъ застыть и сгустится. Послѣ того изрѣжь тонкими небольшими ломочками, которыя поджарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

КАША съ яицами.

Возми горячей грешневой крупой каши; размишай въ чашкѣ съ довольномъ количествомъ коровьяго масла; прибавь туда нѣсколько мѣлко изрублен-

бленныхъ яицъ; и положи на сковороду поджаривай въ маслѣ.

КВАСЪ красной.

Возми одну мѣру ржаного мѣлкаго солоду, и шакую жъ мѣру ячнаго; перемѣшай вмѣстѣ въ чану весломъ, и облей варомъ, чшобы солодъ смокъ; дай стояшь часъ; потомъ положи не много соли мѣшай часъ весломъ, для того чшобы сусло не промзгло; разведи горячею водою шакъ, чшобы весло могло ходишь въ чану свободно. Все сие переложу въ сусеникъ, наливай горячею водою, дай стояшь часъ. Потомъ спусти сусло въ чанъ, и какъ простынешь и будетъ пенлопою подобно парному молоку, то положи въ сусло при ложки хорошихъ свѣжихъ дрожжей, и свѣжей мясы; закрой чанъ крѣпко; и какъ покажется бѣлая пѣна, тогда мѣшай чаще; не давай много перекишашь; сливай въ бочки, и положи еще довольно мясы поставъ въ ледъ.

КВАСЪ

КВАСЪ яблочной.

Возми десять фуншовъ сухихъ яблочь, перебравши ихъ съмячки выбрось вонъ, положи въ бочку, и налей березовою водою; потомъ закупоря поставь въ ледникъ до льда.

КИСАЛЫЯ ШТИ.

Возми винаго и ржаного солода по одной мѣрѣ; пшеничной, ржаной и гръшневой муки по одному четверку. Смѣшавши все то вмѣшъ облей кипяшкомъ, и разбивай комья весломъ часа три или четыре; а впрочемъ послунай во всемъ такъ какъ сказано о дѣланіи краснаго кваса. см: КВАСЪ.

КИСАЛЫЯ ШТИ пшеничной.

Возми четыре четверика муки ситной; пшеничной, крупичашой и гръшневой по пяти фуншовъ; хорошаго

шаго ячнаго солоду четверикъ; смѣшавши все сіе вмѣшъ дѣлай растворъ на теплой водѣ, и бей не менѣ двухъ часовъ, чибобы все комья разбились; потомъ обвари кипяшкомъ и мѣшай довольно. Послѣ того вливши шуда холодной колодезной воды поставь на льду въ котлахъ, чибобы гуща опала на дно. Потомъ слей по сусло въ особой чанъ; заквась хорошими дрожжами; и положи десять фуншовъ сухой мясы; и не давая много закисанья слей въ бочки положи въ каждую изъ нихъ по горсти соли. Черезъ четыре дни будущъ кислая шти головы къ употребленію.

КОВРИШКИ дѣлатъ.

Взяшь дванадцать яичныхъ желтковъ, десять яицъ съ бѣлками, и бишь до шѣхъ поръ, покуда будешь одна пѣна; а потомъ убишь также гораздо два фунта папоки, и смѣшавъ съ яицами бишь опять; послѣ того

шого положить два фунта съ половиною круничашой муки, и бить часа три; по учиненіи сего наливашъ въ формы и спановить въ печь.

КЛУБНИКУ варить, см: *Варенбе.*

КОПТИТЬ ГОВЯДИНУ,
см: *Говядина.*

КОПТИТЬ СВИНИНУ на скорую руку.

Взявъ часть свѣжаго свиного мяса, и не моча оное ни чемъ, напирать со всѣхъ сторонъ сухою солью крѣпче, и сколько сколько соли въ него войши можетъ; потомъ повѣсить оное въ трубу; гдѣ недѣли черезъ двѣ будетъ готово.

КОПТИТЬ ПОЛОТКИ,
см: *Гусинья Полотки.*

КОПТИТЬ

КОПТИТЬ ЯЗЫКИ.

Взявъ свѣжихъ языковъ, положить въ корыто такъ, чтобы верхняя и острая сторона приходилась къ низу; пересыпать солью, полагая оной на каждой языкъ по двѣ горсти; мять и тереть въ корытѣ до тѣхъ поръ, чтобы они приходились лежать всегда оспрою стороною къ низу. По учиненіи сего оставить ихъ споять въ избѣ на всю ночь. Потомъ спрыснувши уксусомъ дать постоять дни четыре въ холоднашомъ мѣсѣ. Послѣ того нарѣзать тонкими кружками вареной свеклы; положить на каждой языкъ по три кружка, или по четыре, посыпать опять солью. Наконецъ взявъ по равному количеству воды и уксуса, смѣшать со здѣланнымъ опъ языковъ соленнымъ разломъ; влить все сіе на нихъ такъ, чтобы всѣ они сею жижею покрылись; положить кружокъ, и тяжелой камень, и дать споять три недѣли. Напоследокъ вынуть повѣсить для

В

коп-

копченія въ дымѣ; полькѣ не близко къ огню, и коптитъ безпрестанно, сперва сушки шрои можжевельникомъ, а потомъ уже обыкновеннымъ хворостомъ или дровами.

КОРОВОЕ МАСЛО.

Сбивать оное изъ свѣжей, и паковой сметаны, которая бы не прогоркла, да и въ горшкахъ стояла бы не долго. Сбитое масло перешапливать въ мѣдныхъ и порядочно выуженныхъ кошлахъ. Когда оно въ огнѣ разойдется, тогда весьма изъ легка взваривается до тѣхъ поръ, покуда прочистится. Во время варки его, должно прилѣжно снимать съ него пѣну; а потомъ чистое слишь и процѣдишь сквозь чистую тряпицу въ горшокъ или кадочку. При сливаніи и цѣженіи остерегаться невозможнѣйшимъ образомъ, чтобы не взмутилась и не смѣшалась съ масломъ упившая на дно бѣлая молочная гуща. Масло со-

держатъ

держатъ должно въ просторномъ, и болѣе холодномъ, нежели пепломъ мѣстѣ; а въ прошивномъ случаѣ отъ сырости оно запласпѣваетъ; а въ пеплѣ пощечетъ.

КРАСИТЬ, пряжу шерстяную желтою краскою.

Положа въ горшокъ или котелъ четверть фунта желтаго, толченаго и мѣлко просѣянаго инбирю, налишь горячую воду; прибавить туда квасцовъ, и поставишь въ печь въ вольной духъ, чтобы гораздо уварилось. Потомъ въ горячей сей составъ положишь пряжу, и опять поставишь въ печь. Когда довольно уварится, то пряжу вынушь, и повѣсишь сушишь не выжимая.

КРАСИТЬ *пряжу нитяную
желтую краскою.*

Набрать весною въ сокъ яблоно-
вой кожи, высушить, и изломавши
положить въ горшокъ, чшобы былъ
полонъ; потомъ налить водою, при-
бавя мѣлко просѣянныхъ квасцовъ, ва-
ришь по-прежнему. Когдажъ уки-
пиль хорошенько, то выливши въ
другое судно положить туда пряжу,
и съ нею опяшь поваря довольно раз-
вѣсить на веревкахъ и сушить.

Прим. Свѣтложелтая пряжа приго-
товляется такимъ же шочно обра-
зомъ изъ цвѣтовъ называемыхъ *Лу-
павки.*

КРАСИТЬ *пряжу шерстяную
или блѣдную зеленою
краскою.*

Насыпать третью долю горшка
свѣжий не очень дозрѣлыми крушин-
ными ягодами, а остальное долишь
водою

водою, и поставишь въ печь въ воль-
ной духъ. Когда уваришься, то слишь
краску, и въ оной пряжу варишь и
сушишь такъ, какъ сказано выше.

КРАСИТЬ *пряжу красного
краскою.*

Налить водою фунтъ красного
садалу, и подложить просѣянныхъ
квасцовъ; поставишь въ печь; и когда
закипиль, то положишь туда пря-
жу, и уваря сушить.

КРАСИТЬ *пряжу синюю краскою.*

Налить горячею водою фунтъ
вишневаго садала и горсть шурец-
каго купороса, и прибавя квасцовъ
варишь въ печи; а потомъ процѣдишь.
Въ слишой же краскъ варишь пряжу и
сушишь, какъ сказано выше.

КРАСИТЬ холстину или пряжу вишневою краскою.

Наскоблишь въ сокъ ивовой коры, и коры березовой по равной части; положишь въ горшокъ, и наливши водою упаришь въ печи хорошенько. Потомъ жижу сливъ процѣдишь; и положи на ведро жижи по горсти мѣлко просѣянной золы, бишь до шѣхъ поръ, какъ будешь пѣнишься; а потомъ положишь шуда холстину, или пряжу. Если же цвѣтъ покажется не очень густъ, то здѣлавши свѣжую краску, можно красить въ другой разъ.

КРАСИТЬ пряжу малиновою краскою.

Окрася оную въ красной краскѣ высушить; а потомъ вымыть въ целуку-сѣ мыломъ; но и получишь она цвѣтъ малиновой.

КРА-

КРАСИТЬ пряжу дикою краскою.

Налишь квасомъ фунтъ шурецкаго купороса, подбавишь квасцовъ, варишь въ печи, и процѣдя варишь въ одной пряжу, и сушишь какъ сказано выше.

КРАСИТЬ пряжу коришневою краскою.

Весною въ сокъ насоблишь ольховой или дубовой корки, прибавишь квасцовъ, и наливъ щолокомъ варишь въ одной пряжу по вышеписанному.

КРОШЕВО, см: Капуста.

КРЫЖОВНИКЪ заготавливать въ прокъ.

Обрывать его не допуская до того, чтобы онъ созрѣлъ; такъ же въ сухое время и въ ясную погоду.

В 4

По

По нарваніи ни мало не мѣдя полагаешь въ самыя сухія склянки, которыя бы были не очень долги; закупорить крѣпче, и обвязать размоченнымъ пузыремъ, дабы не могъ никакъ въ бушылку войти воздухъ и сырость. Склянки сіи поставишь въ просторной мѣдной кошелѣ, въ которой налить столько воды, чтобы она доставала склянкамъ по самыя горлы. Послѣ того взваривать сію воду малымъ огнемъ до шѣхъ поръ, покуда она однажды вскипитъ. Снявши кошелѣ съ огня дать склянкамъ въ немъ исподоволь остынуть. Потомъ вынуть ихъ изъ воды, и поспавишь въ какомъ нибудь покоѣ на цѣлыя сутки, чтобы оспыли совершенно. На послѣдокъ опнесъ въ погребъ и засыпашъ свѣжимъ пескомъ.

КРЫЖОВНИКЪ варить, см: *Варенье.*

КУРЫ.

Снимать у куръ титунѣ.

Въ предосторожность отъ пипуна давать курамъ клевать полевой пминъ; и класть во весь годъ въ питье желѣзные окалины, упадающія на наковальни въ кузницахъ при кованьи. А сверхъ того въ Іюль вѣшашъ на нитки зеленыя листья по выше, чтобы они доставали ихъ съ прискочкою. Если же пипунъ усилился уже съ лишкомъ, то съ конца языка бѣловатую кожуцу бережно и проворно снять, и ранку засыпать золою, причѣмъ дать имъ проглотить нѣсколько коровьяго масла съ перцомъ; а сквозь ноздри продѣть небольшое перо, пропянувши его въ задъ и въ передъ нѣсколько разъ, и носъ помазать поснымъ масломъ-настоеннымъ съ чеснокомъ.

Л.

ЛАПША.

ЛАПША.

Замѣсить на водѣ пшеничное или крупичашое шѣсто, и при мѣшаніи толконуть шуда одно яйцо; потомъ разоскавши скалкою весьма тонко, изрѣзать въ мѣлкія длинныя лепешочки. А между шѣмъ здѣлать взваръ изъ мяса или курятины, и когда поукипитъ довольно, то всыпать шуда лапшу, и поставитъ въ печь, чтобы упрѣла.

Примѣт. Молочная лапша дѣлается такимъ же образомъ, только вмѣсто ошвару съ мясомъ взваривается одно молоко.

ЛЕНЬ.

ЛЕНЬ

дѣлать мягкимъ и бѣлымъ, чтобы онъ былъ подобенъ шелку.

Взять одну часть извести и двѣ части золы, влить на сіе воды, и дать спостоять ночь, дабы здѣлался изъ того крѣпкой щолокъ, которой процѣдить какъ можно чище. Потомъ взять лень; перевязавъ каждую горсть по обѣимъ концамъ, чтобы не спускался, а середину разнявши положить въ кошелъ, въ которой напередъ положить на дно нѣсколько соломы, и покрыть холстиною. На холстину положить слой льну, и покрыть опять холстиною; а на нее опять слой льну, и опять покрыть холстиною. Такимъ образомъ накласть весь кошелъ полонъ. Потомъ литъ на сей лень помянутой процѣженной щолокъ, и варить нѣсколько часовъ. Послѣ чего лень вынуть и выполоскать въ чистой водѣ. Если лень не довольно выварился, то варить

В 6

ришь

ришь его такимъ же образомъ и въ другой разѣ. А потомъ сушишь на вѣшрѣ и на воздухѣ. Послѣ того вымышь еще разѣ, прѣпашь, и обдѣлывашь по обыкновенію. Чрезъ сіе получишь онѣ особливую бѣлизну, шонкость и нѣжность.

ЛНЯНЫЯ ХЛОПЯ БѢЛИТЬ,

см: *Бѣлитѣ.*

М.

М.

М А С Л О.

МАЛИНОВАЯ ПОСТИЛА,

см: *Варенье.*

МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА,

см: *Наливка.*

МАСЛО КОРОВЬЕ, см: *Коровье*

масло.

МАСЛО ПОСНОЕ.

Поправлять въ немъ дурной вкусъ.

Должно его варить, и во время варенья подливать по немногу уксуса, и снимашь пѣну; а потомъ просудишь. Чрезъ сіе масло очистишься, и будешь вкусно.

В 7

МАСЛО

МАСЛО *посное всякое предохра-
нять, чтобы не
прогоркло.*

Содержать оное въ бутыляхъ за-
рытыхъ въ землю въ подполье, и за-
купоренныхъ крѣпко.

Или: На каждое ведро масла
класъ въ бочку или посуду по гор-
сти соли.

МАСЛО *посное всякое поправитъ
когда прогоркнетъ.*

Набрать яблокъ, или вишенъ,
или земляники, или малины; переда-
вить, и опрѣлить опрѣ нихъ зерна;
оспальное положить въ масло, и по-
спавить въ умеренно теплое мѣсто,
гдѣ оно скоро начнетъ бродить и ки-
снуть. Когда же кисеніе окончится,
то масло здѣлается несравнено лучше.

МАСЛО

МАСЛО *посное всякое гиститъ.*

Наливши въ штофы, и закупоря
оныя крѣпко поставишь льшомъ на
солнце; гдѣ оно черезъ нѣсколько
дней перечистится, и здѣлается
шакъ свѣшло какъ слеза, какъ бы оно
прежде густо, мушно и черно ни
было.

Или: Взять щавелю, и изрубя
не очень мѣлко варить въ муравле-
номъ горшкѣ съ чистою водою; по-
томъ процѣдя сію воду сквозь по-
лопню въ плоское большое оловянное
блюдо, влишь туда масло, и поста-
вить на жаръ противъ солнца; опрѣ
чего оно въ короткое время не толь-
ко здѣлается чисто и свѣшло, но и
вся нечистота осядетъ на дно.

МЕДЪ *вишневой, малиновой, кама-
нитной, см: Вишневой Медъ.*

МЕДЪ

МЕДЬ *перетищать.*

Надлежитъ перетоплять его въ мѣдной большой сковородѣ, или противнѣ; и при растапливаніи снимаешь съ него прилѣжно всю пѣну, которая сама отъ него отдѣлилась, когда онъ остынетъ; и растапливаніе сіе повторишь раза три или четыре.

МЕДЬ *сорить.*

Возми кадку бѣлаго меду, положи въ кошелѣ; и наливши столько же мѣрою воды, дай кипѣть часъ; потомъ вылей въ кадку, и простудя положи дрожжей и заквасъ. Когда же закиснетъ, то влей туда опѣмнаго вина четверть той кадки, въ которой былъ медъ. Потомъ возми хмѣлю мѣрою ту же кадку, и столько же воды, и вари до тѣхъ поръ, покажется весь хмѣль попошетъ. Сваря вылей все то въ заквашенной медъ, и дай еще киснуть прои сутки. Наконецъ возми еще сыраго меду шотское

кое жъ число, и столько же воды, и вари до тѣхъ поръ, чтобы оспалося столько, сколько было влито воды. Простудя сіе влей въ прежде сваренной медъ; и какъ здѣлается великой шумъ, и спанетъ киснуть съ нова, тогда сливай въ бочку, на которой должны быть крѣпкія и надежныя обручи, и поставь въ ледъ.

МЕДЬ *изюмной, см: Изюмной Медѣ.*МЕДЬ *окислой поправлять.*

Сцѣдя изъ бочки медъ, влей въ кошелѣ, и дай вскипѣть, причемъ пѣну и грязь снимай ситомъ долой; потомъ положи свѣжева меду, и съ онымъ вари не упуская никакъ снимаешь пѣны. Послѣ того положи туда полыни, или какой нибудь другой геречи, вари опять. По нарочитомъ кипѣніи дай остыть, чтобы шеплошою было какъ парное молоко. Тогда

опними

опними немного въ особливое судно для приголовка, въ которой положи ложку хорошихъ молодыхъ дрожжей; и какъ приголовокъ закиснетъ, по оной влей въ медъ, и покрой плотно, чшобы закисъ и онъ. Послѣ того слей въ бочку по обыкновенію.

МОЛОКО *приумножатъ, ежели оно у коровы уменьшится.*

Изрубишь большой обыкновенной крапивы, и обливъ кипяткомъ и пересыпавъ мукою перемѣшашь, и чаще симъ мѣсивомъ кормить корову; также и вымя у коровы одинъ разъ потерѣшь крапивою: отъ чего не только молоко умножится, но будешь еще и гуще.

МОЛОЧНАЯ лапша, см. Лапша.

МОЛЬ.

МОЛЬ.

Сохранять отъ оной плаше.

Класъ въ тѣ сундуки, гдѣ лежатъ плаше, праву полынь, и фіалковой корень.

Или: Все плаше окуривать четыре раза въ годъ сѣмянами изъ травы бѣлены.

Или: Завязать въ узелки канфору, и раскласъ по разнымъ мѣстамъ между плашея.

МОЛЬ *истреблять.*

Взять одну часть скипидара и двѣ части тройной водки; перемѣшашь въ какомъ нибудь глубокомъ суднѣ, и обмакивая въ сію смѣсь цешинную кисъ, мазать оною тѣ мѣста, гдѣ она водится.

МУКУ

МУКУ *сохранять долгое время
свѣжою.*

Для сбереженія всякой муки долгое время, надлежитъ молошь ее послѣ ущерба и въ послѣдней половинѣ мѣсяца. Беречь ее лучше всего въ ящикахъ и кадкахъ, набивая ихъ какъ можно туше, и поставляя въ сухое мѣсто.

МЫЛО *варить.*

Взять четверикъ хорошей золы, и четвершку извести; положивъ оныя въ кадку налить кипячкомъ, и золу гораздо разбить; кипячку же положить сполько, чтобы щолоку вышло шолько ушашъ, которому и дань стоять четверо сутокъ. Потомъ положить въ него полшора фунта сала, варить въ кошлѣ, наблюдая то, чтобы кошелъ былъ не полонъ. Потомъ когда станетъ кипѣть, и въ немъ щолока убывать, то дополнять онымъ
по

по немногу, и варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ весь помянушой ушашъ щолоку изварится. Когда спанешъ садитъ ся и заспываетъ, то кошелъ снять съ огня, и влить въ оной ковшу два холодной воды. Наконецъ мыло слить въ какое нибудь мѣльное судно; и по заспуженіи выкинуть; разрѣзавъ въ куски, и сушишь на воздухѣ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы не могло на него попадать дождя, или другой какой мокроты.

МЯСО *солить на солонину.*

На десять пудъ мяса полагается одинъ пудъ соли, и полфунта селистры. Соль разваря въ рѣчной водѣ простудить; а мясо цоклавши въ чанъ, налить тѣмъ разсоломъ. Чанъ съ мясомъ долженъ стоять въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы не было зашлага воздуха.

МЯСО

МЯСО свиное солить.

Дно того судна, въ которомъ солился ветчина, усыпать довольнымъ количествомъ соли, и положить середки, напертыя сперва солью. Потомъ усыпавши солью класъ другой слой, и усыпать также. Сверхъ середокъ класъ окорока и другія мясистыя звѣнья, напертыя также напередъ солью; на оныя класъ ноги, щеки, уши, и другія костистыя части, и насыпать еще рядъ соли. Примѣшшь должно, что свиное мясо требуетъ гораздо больше соли, нежели говяжье.

МЯСО

МЯСО съ дурнымъ запахомъ и вкусомъ поправлять.

Когда оно на половину сварится, тогда надобно вынуть его изъ кошла вонь, и дать лежать на воздухъ цѣлой часъ; а потомъ положить опять въ кошелъ, и доварить уже совершенно. Чрезъ сіе пропадаетъ у него весь дурной вкусъ и запахъ.

И.

НАЛИВКИ.

НАЛИВКА *малиновая.*

Возми два фунта малины, и положи съ двумя кружками водки въ судно, которое закупоривши крѣпко оставь стояшь дней пять; потомъ прожми шо сквозь тряпицу, и положи туда фунтъ чистой пашки, пять полченыхъ зеренъ перцу, и хорошія двѣ ложки полченыхъ сухихъ вишенъ; давши отстояться слей въ особое судно, и закупоря крѣпко сохраняй для употребленія.

НАЛИВКА *малиновая зборная.*

Возми малины, смородины, ежевики и кислыхъ вишенъ по равну; передави все и перетри сквозь сито. На двѣ мѣры сего сока положи одну мѣру

мѣру тройной водки; и на каждую мѣру одинъ фунтъ чистой пашки, и десять мѣлко исполченныхъ перченыхъ зеренъ. Перемѣшавши все вмѣстѣ перелей въ стеклянную посуду, и дай устояться.

Рябиновка.

Когда Рябина выдержитъ на деревѣ мороза два, а не больше, то набравъ оной насыпанъ боченокъ ведра въ три полонъ; однако не упряся, а насыпанъ просно. Потомъ разогрѣшь пашки, чшобы здалась жидка, и была бы не съ лишкомъ горяча; лишь оную въ боченокъ сполько, сколько взойдетъ по самую вшудку, и зашкнувши боченокъ не очень плотно поставитъ въ такое мѣсто, гдѣ бы не съ лишкомъ было тепло; однакожъ и не холодно. Когда же около вшудки будетъ шипѣть и брызгать, шо ошопкнувъ бережно зашычку влишь сшаканъ хорошаго опѣемнаго вина;

и покашавъ не много боченокъ, чтобы ягоды лучше съ медомъ и сокомъ ихъ перемѣшались, заткнушь по прежнему не крѣпко, и поставишь въ такое же мѣсто, какъ и прежде. Какъ скоро покажется опять шипѣніе, то уняшь его такъ же виномъ; и сіе повтораешь разъ пять. Наконецъ Рябиновка шипѣшь перестанетъ. Тогда заткнувъ ее крѣпко поставишь въ подполье, или въ пенлой погребъ, и не разливаешь до Пешрова дни. Въ сіе время боченокъ должно по концамъ скрушить хорошою веревкою, и втулку прикрѣпивъ гораздо крѣпче поставишь на солнце. Наливка сія не успеетъ въ немъ отъ солнца разогрѣться, какъ весь боченокъ начнетъ самъ собою шуда и сюда кашаться. Тогда остудишь его въ ледникъ, и дашь ему стоять такъ всю ночь и до полудня; а потомъ поставишь опять на солнце. Когда же согрѣется опять, то остудишь такъ же по прежнему. После того слишь въ большія склянки, въ которыхъ когда наливка ошестойся,

и

и будетъ чиста, то перелишь уже бережно въ бутылки, и заткнувши крѣпко заливаешь смолою. Такая Наливка чемъ долѣе будетъ въ сихъ склянкахъ, тѣмъ будетъ чище и вкуснѣе.

Общія правила о Наливкахъ.

Наполнишь третью часть куба свѣжими того рода ягодами, кенорья наливаешь должно; и наливъ просыпымъ виномъ передвоишь обыкновеннымъ образомъ водку; потомъ положи въ водку третью часть пропизъ оной воды, наливаешь тѣмъ ягоды. Тоже судно, въ которое наливается Наливка, насыпашъ ягодами такъ, чтобы оно ими только не много было не полно, а остатокъ дополняешь уже вышеписанною водкою съ водою; и закупоря поставишь въ погребъ.

Водка для Наливокъ ничемъ не хуже французской.

Взять простого хорошего вина ведро, дождевой воды ведро, винного камня полтора фунта; перемѣшавши все сіе вмѣстѣ перегнать черезъ кубъ пакъ, чтобы вышло только полведра. Сія водка можетъ служить для Наливокъ ничемъ не хуже французской.

НАЛИМЫ ДУХОВЫЯ, см: *Духовыя*
Наливки.

НИТЯНУЮ *Пряжу краситъ, см:*
Краситъ

НЯНЯ.

Возми баранью голову съ ножками, налей немного водою, упарь въ горшкѣ; потомъ съ костью мясо снимь,

ми, и положи въ чашку паруби съ лукомъ и перцомъ; прибавь немного грѣшневыхъ крупъ; и просоля все оное смѣшай. Начини шѣмъ бараней сычугъ, и зашивши поставь въ печь въ покрытомъ горшкѣ.

ОВОЩИ. ОГУРЦЫ.

ОВОЩИ и плоды снимать.

Когда кто желаетъ сберечь и сохранить всякіе плоды и овощи долгое время, то надлежитъ ихъ снимать съ деревьевъ послѣ уцѣрба, или въ послѣдней половинѣ мѣсяца; ибо отъ самаго того бывающъ они долѣе цѣлы, и не такъ скоро портящяся. Не надлежитъ такъ же снимать ихъ въ такое время, когда воздухъ мраченъ, и сшointъ ненастная погода; и всегда выбирать къ тому воздухъ чистой, и погоду хорошую.

ОГУРЦЫ солить.

Снявъ съ грядки надлежитъ ихъ съ обихъ концовъ очистить отъ всѣхъ остатковъ стеблей и цвѣтовъ, и потомъ перемыть на чисте, чтобы не

не оспалось на нихъ ни земли, ни песку нимало. Поставить въ ледникъ чистую кадку, въ которую положишь сперва слой чебру, укропу, яблоннаго листа, и листа черной смородины, и еще что кому угодно, кромѣ дубоваго листа, пошому что онъ него огурцы окисающъ. На сей слой травъ и листьевъ положишь слой огурцовъ; потомъ опять слой травъ и листа, а тамъ опять огурцовъ; и такъ продолжатъ далѣе до тѣхъ поръ, покаместъ наполнится вся кадка до верьха. Послѣ чего положишь въ кошелъ соли, и наливъ чистою водою размѣшатъ, и здѣлашь рассоль, которой варишь на огнѣ до тѣхъ поръ, чтобы вскипѣлъ. Потомъ снявши съ огня и не просушая вылишь на положенныя въ кадку огурцы, и дашь спояшь субли. По прошествіи субли весь тотъ рассоль изъ кадки бережно слить въ кошелъ, и опять поставишь на огонь, чтобы вскипѣлъ. Когда же того рассола будетъ мало, то прибавишь сморья до пшому воды и соли.

По вскипѣнїи опять не простужая вылишь на Огурцы въ кадку. После того накрый ихъ чистою холстиною, и сверхъ оной положишь деревянной кругъ, и камни посредственной величины; а сверхъ оныхъ еще большой кругъ, чтобы края онаго вершка на три свѣсилися съ кадки. Потомъ всю сію кадку зарубить въ ледъ, и сверхъ верхняго круга накласть такъ же льду.

Или: взявъ поспѣлыхъ тыквѣ, взрѣзавъ оныя съ одного конца, и выкинувъ сѣмяна, наполнишь огурцами, и посыпавъ нѣсколько солью заложить взрѣзанными частями тыквѣ плотно. После сего поставишь сныя въ кадку; оспапокъ пространства дополнишь огурцами, и наливъ обыкновеннымъ рассоломъ. Огурцы въ тыквахъ получаютъ не токмо особливой вкусъ, но будутъ чрезъ весь годъ какъ будто свѣжепросольныя.

ОКОРОКИ солитъ, см: *Ветчина.*

ОКО-

ОКОРОКИ *консервируются саритъ.*

Прежде всего наделиши его на мочиль на ночь въ водѣ, и положишь въ кошель. На дно сего кошла положишь нѣсколько сѣна да три луковицы, и варишь въ квасу. По сваренїи дашь ему въ жижѣ той оспыть на половину, потомъ вынуть вонъ, содрать верхнюю кожу, и ушыкать жиръ искрошеннымъ чеснокомъ, и посыпавши перцомъ и шалфейными листочками накрый опять кожею, и такъ подавать на столъ.

ОКРОШКА.

Искрошишь разныхъ жаркихъ мясъ, съ лукомъ, огурцами и сметаною; и посоля наливъ огуречнымъ рассоломъ, или квасомъ, или кислыми шпями.

ОКУНИ *заготавливаются въ прокъ.*

По очищенїи съ нихъ шалухи, и по вычищенїи внутренности наръзавъ

Г 5

завъ

зашь бока ихъ ножемъ; потомъ просолишь, и оставишь нѣсколько времени лежать въ разсолѣ. Послѣ того вынушь, обшерешь, и поджаришь въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ, чтобы они нѣсколько позасохли; только наблюдаешь того, чтобы они не пригорѣли. Наконецъ кладущся они въ боченки слоями, и каждой слой перекладывается какими нибудь душистыми травами, и пересыпается перцемъ; а потомъ все это наливается какимъ нибудь масломъ и закупоривается. Когда же надобно ихъ употреблять, то вынувши изъ кадки полить крѣпкимъ уксусомъ, и кушать холодные.

ОРѢХИ *сохранять свѣжими.*

Выбравши самыя полныя класъ въ ящики, которыя закрывши зарываешь на аршинъ въ землю; отъ чего не только они будутъ свѣжими всю зиму, но разгрызши ихъ можно будешь съ ядра слупать всю кожу.

П.

П.

ПАУКИ. ПЕРИНЫ.

ПАУКОВЪ *истреблять.*

Распустишь въ водѣ мѣлко истолченнаго синяго купороса столько, сколько можешь разойтись; и сею водою мажешь всѣхъ мѣста, гдѣ желаютъ, чтобы Пауки не водились. Сие должно повторять нѣсколько разъ.

ПЕРИНЫ *старая и Пуховики дѣлать за ново.*

Когда перья въ Перинахъ или Пуховикахъ слеглись кусками, то вынуть ихъ изъ наволоки; поспавишь на жарѣ большой кошель; положишь туда перья, и мѣшать палкою до тѣхъ поръ, покуда нарочито разгорячатся. Послѣ того просѣяешь сквозь частое рѣшето, чтобы высѣялась изъ нихъ вся нечистота, а чистыя перья

Г 6

выни-

вынимаешь сверху вонь, и класть опяшь въ наволочку, которую положишь съ ними на жаркое солнце, и выколачиваешь палками; тогда будутъ они шакъ хороши какъ новыя.

ПЕЧЕНКИ *гусинья*, см: *Гусинья пегенки*.

ПИВО *варить*.

Возми самого хорошаго ячменю двѣ съ половиною чешверши; вывей оной чисто, обросни исподоволь въ солодъ, чтобы не перегорѣлъ, и высуша вывей и смѣли. Смолотой солодъ положи въ чанъ налей теплою водою шакъ, чтобы весло свободно могло ходишь въ чанъ; держи оное полсушокъ; потомъ переложивъ въ спустникъ наливай кипяткомъ. Между шѣмъ взявши десять фунтовъ хорошаго хмѣлю налей горячею водою, и держи полсушокъ. Сусло спусня вылей

лей въ кошель, и вари съ хмѣлемъ до тѣхъ поръ, покамѣстѣ весь хмѣль пошнетъ. Потомъ выливши въ чанъ мѣшай какъ можно чаще; и какъ простынетъ, то здѣлай приголовокъ слѣдующимъ образомъ: опнявши ушащъ сусла простуди, чтобы оно было какъ парное молоко; положи полкружки хорошихъ дрожей; и какъ скоро закиснетъ, то положи сей приголовокъ въ сусло, покрѣй крѣпко. Потомъ, когда станетъ подниматься хмѣль въ верьхъ, то каждые полчаса мѣшай веслами, и продолжай оное до сушокъ. Потомъ весь хмѣль рѣшетомъ сними, не выжимая изъ него дрожей; и какъ Пиво простынетъ, и дрожжи падутъ на низъ, то сливай въ бочки какъ можно чаще. Потомъ въ каждую бочку положи по одному фунту сыраго хмѣлю, по одной кружкѣ опшемаго вина, и по три фунта бѣлой папаки. Закупоря бочку замажь глиною, и пошавъ въ ледъ.

ПИВО поправляютъ, когда пахнетъ
божкою.

Взять вынутой изъ печи горячей
ячменной хлѣбъ, разломивъ оной по-
ложить на вилу, и дать шумъ
простынуть. Сие повторить раза че-
тыре или пять, по весь дурной
вкусъ и запахъ пропадетъ, и пиво
здѣлается хорошо.

ПИРОГЪ круглой.

На расплавленномъ коровьемъ ма-
слѣ замѣси тѣсто, и мѣсивши его
подбавляй въ него молока, и муки,
чтобы было гораздо густо, и скашай
лепешкою, какъ обыкновенно по дѣ-
лается для пироговъ. Лепешку шу
положишь на глубокое блюдо, чтобы
середина въ него утонула. А между
тѣмъ изрубь столько яицъ, чтобы
ими могло наполниться то блюдо;
и изрѣзавъ курицу на части положи
на яйца, и между кусковъ оной клади
по

по небольшому кусочку масла, и по
куску льду. Пошомъ края лепешки
завороти и собери на верху вмѣстѣ
складками, оставя въ срединѣ неболь-
шую круглую скважину, которую за-
крой изъ того же тѣсна кружечкомъ,
и зацпили веревочкой или вѣнчикомъ,
и поставь въ печь на блюдо въ ша-
кой жаръ, какъ обыкновенно сажаются
Пирогъ.

Такія Пирогъ начиниваются еще:
Легкимъ съ яйцами, лукомъ и
перцомъ.

Кашею съ яйцами.

Кашею съ лукомъ.

Грибами.

Грибами съ ветчиной и съ яйцами.

Яйцами и солеными перепелками.

Рубленой говядиной, или сви-
ной съ лукомъ и перцомъ.

ПЛОДЫ снимать, см: Овощи.

ПЛОДЫ

ПЛОДЫ *сохранять во весь годъ
свѣжими.*

Накласъ ихъ въ оловянные узкогорлая сосуды, закупорить крѣпко, и повѣсиль въ воду текучей рѣки; чрезъ что сохраняясь они чрезъ весь годъ до самыхъ новыхъ плодовъ цѣлыми и свѣжими.

ПЛОТВУ *заготовлять въ прохѣ.*

Вычистивъ и выпрошивъ прикинушь гораздо солью, и давши нѣсколько полежать, высушилъ въ печи на разостланной соломѣ такъ, чтобы она не крошилась; потомъ наполняя ею кадочки держать въ сухомъ мѣстѣ для употребленія въ случаѣ недоставка другой рыбы.

ПОДКРАШИВАТЬ водки, см: *Водки.*

ПОЛОТКИ *коптить,* см: *Гусиние
полотки.*

ПОСТИ-

ПОСТИЛА, см: *Варенья.*

ПОТРОХЪ.

Взявъ гусинныхъ Потроховъ, лапокъ, шеекъ, и папорошковъ; варить въ нѣсколько просоленной водѣ съ лукомъ; и когда довольно укипитъ, то подправиль по подпалкомъ изъ того же отвара съ мукою и съ масломъ, и забѣлишь смешанною.

ПОТРОХЪ *постной.*

Варить осетрей или бѣлугой Потрохъ съ лукомъ и крупно искрошенными солеными огурцами въ рыбьемъ отварѣ. Потомъ поджарить въ масле муки, налить на нее немного отвара, и размѣшавши влить туда же.

ПОХЛЕБКА.

Варить баранину съ лукомъ, морковью или рѣпой, и послѣ подправиль подпалкомъ.

Похлеб.

Похлебка постная.

Искрошите маленькими кусками пшеницы, и нарежьте кружками соленых огурцов; и положите туда соли, луку, и перцу варить в молодом квасу или огуречном разсоле с уксусом.

ПОЧКИ.

Варите говяжьи почки с огурцами и с луком, и по уварении подправьте подпалком из того же отвара с мукою и с маслом и забланийте смешанною.

ПРОВѢШИВАТЬ рыбу, см: Рыба.

ПРЯЖУ нитяную или шерстяную красить, см: Красить.

ПРЯНИКИ бѣлая; см: Бѣлая пряники.

ПУХО-

ПУХОВИКИ, см: Пуховики.

ПЯТНА выводитъ изъ шелкового платья.

Замаранное мѣсто намазать прежде яичныхъ желткомъ, которой втираешь в матерію сколько можно больше; а потомъ вымышь на чисто холодною водою.

Прим. Небольшія пятна могутъ быть сгоняемы и однимъ скипидаромъ.

Для чернаго шелковаго платья употребляютъ бычачью желчь.

Пятна чернильные выводятся изъ шелковаго платья слѣдующимъ образомъ: взять крѣпкаго уксуса и пепелой зола, и тереть швомъ пятно какъ можно больше, а потомъ вымышь мыльною водою.

Или: мазать смѣшанною съ водою бычачью желчью.

Или: тереть пятно скипидаромъ.

Пятна

Пятна выводить изъ шерстя-
наго платья.

Взявъ скипидару, накапать на
пятно небольшое количество, и нало-
жа бѣлую тряпку мять съ нею то
мѣсто. Въ самое короткое время,
воскъ ли то былъ, или смола, или
деготь, или что нибудь другое по-
му подобное, выдесть изъ матеріи
на тряпку; естли же будетъ выхо-
дитъ не все вдругъ, то можно сіе по-
вторить. Послѣ того то мѣсто
смыть чистою водою, и дать высох-
нуть.

Голубыя пятна на сукнѣ дѣ-
лать опять зелеными.

Намочить ихъ щолокомъ сваре-
нымъ изъ простой золы, и напереть
мокрыя мѣста тою щелочною золою;
посомъ когда то высохнешъ, то
счистить щеткою. Пятны дѣлаютъ-
ся опять зелеными по прежнему.

Р.

Р.

РАКИ. РЫБА.

РАКИ варить зимою.

Посадя ихъ въ кадку налишь воды
сполько, чтобы они были только
мокры, но не могли бы плавать; и
волу шу всякой день пересыпать по
немногу пшеничными отрубями. Сіе
будетъ имъ служить пищею, и они
отъ того будутъ какъ дѣшныя, какъ
жиромъ, такъ и вкусомъ.

РОЗМАЗНЯ, см: Каша.

РЫБА ДУХОВАЯ, см: Духовая
Рыба.

РЫБУ

РЫБУ перевозитъ изъ одного мѣста
въ другое безъ всякой потери.

Наливъ бочку водою, и насажавъ
не съ лишкомъ много рыбы вспава-
вавъ въ вернее отверстіе нѣкоторой
родъ большой деревянной воронки,
которая бы входила въ отверстие
бочки плавно, а края имѣла бы боль-
ше и выше. По всажениі воронки въ
горло доливаешь въ бочку сколько
воды, чтобы она не только напол-
нила всю бочку, но стояла бы и въ
воронкѣ, и наполняла половину оной.
Вода въ бочкѣ не будетъ пелескаться,
слѣдовательно и Рыба ничего не по-
терпитъ.

РЫБА чтобы не пахла тиною.

Когда рыба совсѣмъ вычистится,
то положи въ чистую колодез-
ную воду, и давь стоявъ съ полчаса;
потомъ переполоскавъ ее въ оной шу
воду слишь, и наливъ опять свѣжею

коло-

колодезною же. Давши постоять пе-
реполоскашь опять и слишь: и сіе по-
втораешь до тѣхъ поръ, покажется
вода зѣлаеися чиста, и не будетъ
краснѣть. Тогда, уже готовишь шу
рыбу какъ угодно.

РЫБНАЯ БУЖЕНИНА,

см.: *Буженина рыбная.*

РЫБУ солить и просушить.

На пять пудъ рыбы, возми: соли
полпуда, селитры пятнадцати зо-
лотниковъ, воды полтора ведра; ва-
ри все то вмѣстѣ въ котлѣ; и какъ
станетъ кипѣть, то грязь снимай
ситомъ прочь; потомъ просуди.
Рыбу же между тѣмъ расхай, пере-
мой, и наливши тѣмъ рассоломъ дай
стоять цѣлой мѣсяцъ. Потомъ вынув-
ши изъ рассола положи на жердочки,
чтобы и изънутри рыбы весь оной
выпекъ; а рассоль перевари въ коп-
ль

лѣ вторично, снимая при томъ также сипомъ пѣну и грязь, и простудя налей опять на рыбу, и дай стоять также мѣсяцъ. Потомъ вынувши изъ разсола вывесь.

РЫБУ соленую дѣлать свѣже-просоленную.

Возми засольной осетрины или бѣлаужины, вымой оную на рѣкѣ чисто, положи въ кадку, налей холодною водою, дай стоять сутки; потомъ какъ опомкнешь оставшая грязь, и соль лишнюю водою вышпачнешь, то перемой еще въ водѣ, и и оскреби чисто ножемъ, чтобы подъ хрящемъ не было ни мало крови; нарѣжь изъ оной звенья; положи въ кадку, пересыпь неполченнымъ перцомъ; налей молодыми и густыми съ мяскою кислыми шшями; зарой въ погребъ въ ледъ, и сверхъ рыбы положи въ кадку кругъ и тяжелой камень.

РЫБУ

РЫБУ сохранять зимою свѣжею.

Живую рыбу вынувши изъ воды приколошь на два палца опѣ перьевъ наискось, и шрепещущую еще обмакивать въ воду и валять въ снѣгу; потомъ опять макать въ воду, и опять валять въ снѣгу, чтобы она обледѣнѣла гораздо толще. Такую рыбу можно пересылать зимою въ дальнія мѣста, и сохранять всю зиму дома такъ свѣжею, какъ будто бы она была поймана того жъ часа живая.

РѢПУ солить и заготовлять въ прокѣ.

Облупишь съ рѣпы кожу, и искрошишь ее въ тонкіе слойки; потомъ положишь оной слой въ кадочку, пересыпашь солью и шминомъ, а потомъ опять слой рѣпы, а шамъ опять слой соли съ шминомъ; и сіе продолжашь до шѣхъ поръ, покаишь

Д

кадо-

кадочка будетъ полна. Послѣ того наливъ воды сполько, чтобы она покрыла верхней слой. На верхъ на-класъ капустныхъ листьевъ, и на-крывши чистую вешошкою положишь кругъ и камень, и поставишь на по-гребъ. Недѣли черезъ двѣ поспѣетъ уже она для употребленія въ по-хлѣбки.

РЯБИНОВКА, см: *Малмекки.*



С.

С.

САЛЬНИКЪ.

САЛО *густное, см: Гусиное сало.*

САЛЬНИКЪ.

Взявъ изрубленной мѣлко бараней печенки, крупъ, мѣлко искрошеннаго луку, молока и яицъ; все по смѣшавши вмѣстѣ, положишь въ бараней зоръ въ плошку, и поставишь въ печь въ такую пору, какъ сажаются хлѣбы.

СВЕКЛУ *приготовляютъ на холодное и къ жаркому.*

На передъ свеклу варишь въ водѣ, но такъ чтобы она немного не до-варилась; потомъ изрѣзашъ ее попе-регъ ломшиками, или кружками; на-рѣзашъ хрѣну сухариками мѣлко, и класъ въ кадку, слой свеклы и слой

Д а

хрена,

хрена, и каждой слой пересыпать не-
шолченымъ шминомъ; а попомъ на-
лить уксусомъ, и закупоривъ кадку
поставить въ погребъ.

СВЕРЧКИ *истреблять.*

Взять ршупи золотника два, и
оную заморить пощею слюною; а по-
помъ взять свѣжаго чистаго сала зо-
лотниковъ шесть, размять или ис-
шолочь, и перенъ со ршупью до тѣхъ
поръ, покуда она вся разойдется, и
сало почернѣетъ; послѣ того подба-
влять шуда гороховой муки, и здѣ-
лать шакъ какъ шѣсто. Изъ сего
шѣста накашати камышковъ величи-
ною въ орѣхъ, и разкладывать оныя
по шѣмъ мѣстамъ, гдѣ сверчки кри-
чатъ; не полагая ихъ шолко въ ша-
кїя мѣста, гдѣ бы они могли распо-
питься. Сверчки ошъ того пропадутъ
черезъ сушки; ибо какъ они горохо-
вую

вую муку въ особливости любяшъ,
по не преминутъ сїю пищу сыскать
сами, и ошъ того погибнутъ.

СВИНИНУ *контитъ*, см: *Контитъ.*

СВИНИНУ *солитъ*, см: *Мясо.*

СЕЛЬДИ *испортившіяся поправитъ.*

Положить ихъ въ такую воду,
въ которой настоена была ольховая
кора; и когда онъ вымокнутъ, тогда
развѣсивъ ихъ выкопшить; чрезъ что
получатъ онъ хотя иной вкусъ, од-
нако лучшей прежняго.

СЕЛЯНКА.

Взявши кислой бѣлой капусты, мѣлко искрошеннаго луку, коровьяго масла, уксусу, перцу, нарѣзанной мѣлкими кусочками вешчины, положи все это на сковороду, и поджарь нарочито.

Примѣт. Многѣя прибавляютъ туда также мѣлко искрошенных огурцовъ, а лукъ крошатъ ломочками.

СЛИВЫ варить, см: Варенье.

СМОРОДИННОЙ ягодникъ,
см: Варенье.

СОКЪ брусничной, см: Брусничной сокъ.

СОЛИТЬ ветчину, см: ВЕТЧИНА.

СОЛИТЬ рыбу, см: Рыба.

СОЛО-

СОЛОННА, см: Мясо.**СУХАРИ** монастырскія.

Испечь ситнаго солодѣлаго хлѣба съ шминомъ; и когда онъ остынетъ, то перекрошишь въ самыя мѣлкія сухари, которыя сушишь въ печи на желѣзныхъ листахъ, на которыхъ насыпать прежде мѣлко испершой сухой мясы; по вынущіи ихъ изъ печи перетереть ихъ опять съ мясою, и насыпать вмѣстѣ съ нею въ мѣшки, которыя повѣсить для употребленія въ чуланъ.

СУХАРИ свитицкія.

Когда варяишь пиво, то взять хорошаго и самаго сладкаго сусла, и уваривать его гораздо больше, чтобы оно здѣлалось такъ чисто, какъ сиропъ. Потомъ замѣсишь шѣсто изъ муки съ водою, подбавишь туда кислаго шѣста, и дашь постоять ночь, чтобы поднялось. Послѣ того подмѣшашь туда

Д +

выше-

вышепомянушаго увареннаго сусла,
и печь хлѣбы, кошорья простудя пе-
рекрошишь въ сухари, и засушишь.

СЫРЪ.

Взявъ желудокъ молодого шелеса,
ка, вычистишь и вымышь гораздо чи-
ще, и вычистиа осолить крушо; на-
лишь соленою сывородкою, и завя-
завши поставишь на недѣлю въ ше-
пломъ покоѣ, чнобы усолѣль и укись
нарочито. Потомъ смѣшашь шо съ
парнымъ немного осоленымъ моло-
комъ; прожашь сквозь тряпицу, и за-
вязавши положишь въ формы, наложя
на нихъ тяжелой гнетъ. Сіе дер-
жашь до шѣхъ поръ, покамѣстъ вы-
шечешъ вся сывородка, не будетъ
больше капашь, и нѣсколько обсох-
нешъ. По просушкѣ положишь его въ
сывородку вышекшую отъ вышепомя-
нушаго шого выжиманія на семь дней.
Вынувши изъ оной высушишь исподо-
воль въ шѣни и въ вольномъ воздухѣ,
шоль-

шолько не въ жару и не на солнцѣ.
Сіе должно производить въ Маѣ и
въ Іюнѣ; потому что какъ въ сіе вре-
мя кормъ для коровъ свѣжей и пища-
пельной, и молоко горѣздо гуще, шо
и сыры будутъ вкуснѣе.

Желтые сыры дѣлаются такииъ
же образомъ; вся разность состоишь
шолько въ томъ, чшо въ парное мо-
локо должно положить шафрану; а
впрочемъ нѣтъ противъ вышеписан-
наго ни малѣйшей ошмѣны.

СЫРЪ твердой.

Возми свѣжаго густаго шворогу
полпуда, положи въ крѣпкой мѣшокъ,
и завязавши положи подъ гнетъ, ко-
торой чемъ тяжелѣе, шѣмъ лучше.
Когда вся сывородка вышечешъ, и
шворогъ будетъ сухъ, шо вынувши
изъ мѣшка положи вшорично подъ са-
мой тяжелой гнетъ, подъ которымъ
дай споятъ шрой сушки. Потомъ
вынувши изъ тряпицы, поставь на

воздухъ, чтобы могъ продувать его
вѣтеръ, а солнце бы не хвапало, и
тутъ дай ему сохнуть, чемъ болѣе
тѣмъ лучше.

СЫРЪ весьма окрѣплой дѣлаетъ
мягкимъ.

Опустишь въ парное молоко, въ
которомъ подержавши сушки вынуть
и просушишь, чтобы обвяла корка.

Л.

Л.

ТАРАКАНЫ.

ТАРАКАНЫ *истребляютъ.*

Напопивъ по жарче избу, закрывъ
шубу и всѣ окна и скважины; и
по выходѣ всѣхъ людей положишь
на жаръ стекляной пузырькѣ, въ ко-
торой положено золотника при рпу-
ти. При семъ наблюдашь надоб-
но то, чтобы человеку тому какъ
можно скоряе выбѣжать вонъ, дабы
не задохнулся; да и послѣ въ избу
входишь не прежде, какъ подержав-
ши ее закутанную дни два; а по-
томъ растворивъ двери и всѣ окна,
дашь дни чепыре довольно вѣтрьшь,
и всему рпутному запаху вытѣши.
Духъ ошъ сей рпути для насъ ко-
мыхъ столь смертоносенъ, что ис-
стребляются ошъ него не только та-
раканы, клопы и сверчки, но и са-
мая мыши, до которыхъ духъ ошъ
нее дойти можеть.

Д 6

Лин:

Или: Убвишь змѣю палкою, и палку шу внесея въ покой поставишь гдѣ нибудь въ углу; то въ томъ покоѣ таракановъ никогда не будетъ.

ТИПУНЬ *снимать*, см: Курсы.

ТЮРЯ.

Накрошите хлѣбнаго мякиша очень мѣлко, и перетерши побольше съ масломъ, уксусомъ, и мѣлко искрошеннымъ лукомъ, дасть постоять, накрывши; попомъ разведши квасомъ подавашь на шоль.

У.

У.

УКСУСЪ.

УГРИ *духовья*, см: Духовья Угри.

УКСУСЪ *изъ яблокъ падалицъ.*

Набравъ недоспѣлыхъ яблочныхъ обитыхъ въпромъ падалицъ, и зсѣчь ихъ съчками, и выбишь въ масляный спанъ изъ нихъ сокъ, которой наливши въ дубовой боченокъ заквасишь кислымъ шѣстомъ. По переброжени его, когда опистоицца, то выдесть изъ того весьма острый уксусъ желтоватаго цвѣта. Сей уксусъ поспѣваешь не прежде, какъ черезъ шесть мѣсяцовъ.

УКСУСЪ *ягодной.*

Выжми изъ ягодъ сокъ, и положи въ оной дрожжей, сырова меду, дубовыхъ опилокъ, налей винною ракою,

Д 7

кою,

кою, и на первой случай положи пол-
кружки крепкаго уксусу, и дай сто-
ять до шѣхъ порѣ, покаместѣ окис-
нешѣ и здѣлается гнѣздо.

УХА барская.

Изрѣзавѣ кусками сперлядей и
налимовѣ варить въ соленой водѣ,
или огуречномѣ разсолѣ пополамѣ съ
краснымѣ уксусомѣ, и накроша шуда
луку кружками. Потомѣ взявши нѣ-
сколько того навару, разболпашѣ въ
немѣ пшеничной муки съ масломѣ и
перцомѣ, и шѣмѣ подправить.

Х.

Х.

ХЛѢБЪ.

ХЛѢБЪ *узнавать, поспѣлъ ли поса-*
женной въ печь.

По посаженіи въ печь хлѣба, взявъ
изѣ того же шѣста небольшой ку-
сокѣ, и здѣлавши шарикѣ положишь
въ спаканѣ наполненной водою. Когда
въ печи хлѣбѣ будетѣ поспѣвать, то
и шарикѣ спанетѣ поднимашѣ къ
верху; а когда всплыветѣ совсѣмѣ,
то сіе значить, что и посаженной въ
печь хлѣбѣ поспѣлъ и упекся.

ХОЛСТИНУ *красить, см: Красить.*

ХОЛСТЫ *бѣлить, см: Бѣлить.*

Г.

ЧЕРНИКА.

ЧЕРНИКУ варить, см: Варення.

*ЧЕРНИКУ сохранять долгое время
свѣжею.*

Собравши ее съ правы бережно, чпо-
бы не передавиль и не помять, и не
обливая ни мало водою, съ таковою
же оспорожностию насыпать въ спе-
кляныя узкогорлыя сосуды, и зап-
кнувъ плотно обвязать пузыремъ.
Склянки тѣ поставивъ на огонь дашь
вариться до тѣхъ поръ, покуда вода
вскипитъ. Потомъ снявъ копель съ
огня, и не вынимая изъ него склянокъ
дашь водѣ просынушь; послѣ чего
вынувши ихъ держать въ песокъ. Симъ
образомъ можно чернику сохранять
свѣжею цѣлой годъ.

ЧЕР-

ЧЕРНИКУ сушить.

Насыпать на частыя ситы и по-
ставить на солнце или на печь, или
хотя и въ печь, чпобы только было
не очень жарко, и она бы сохла испо-
доволь. По просушкѣ поставить въ
прохладное мѣсто до тѣхъ поръ, по-
куда выдесть изъ нее вся теплота, и
она совершенно осынетъ; послѣ че-
го всынается она въ деревянныя ящи-
ки, и сохраняется въ такомъ мѣстѣ,
гдѣ бы было не съ лишкомъ тепло, и
не съ лишкомъ холодно; то можеть
она простоять нѣсколько лѣтъ безъ
всякаго вреда и порчи.

ш.

Ш.

ШТИ.

ШЕРСТЯНУЮ пряжу красить,
см: Красить.

ШИПОВНИКОВЫЯ ягоды варить.
см: Вареня.

ШТИ.

Возми капусты, говядины, вепчины, горсть овсяной крупы, луку; налей все по водою, и вари до шѣхъ порѣ, чтобы нарочито упрѣло; потомъ разболшавши въ особливой чашкѣ не много муки съ коровимъ масломъ на той же шпеной жижѣ опусти во шти, и послѣ подбѣли смѣшаною. При подаваніи же на сполѣ насыпь перцу, и положи мѣлко искрошеннаго рѣпчашаго луку и сухарей.

Прил.: Къ симъ Штиамъ многія охотники употребляютъ толченой чеснокъ

Шти.

нокъ; также ѣдятъ съ ними вмѣстѣ сальникъ, поджаренныя кишки, кашу начиненную и жареную въ баранинѣ боку, и поджаренныя въ коровьемъ маслѣ изрѣзанныя кружками грѣшневки, и пр.

ШТИ зборнця.

Возми свинины, говядины, вепчины, изрѣзаннаго на части гуся и двухъ куръ, кислой бѣлой капусты, и искрошеннаго кружками луку. Вари все по вмѣстѣ; подправь мукою съ масломъ, какъ по сказано выше, и послѣ подбѣливай смѣшаною.

ШТИ лѣнивая.

Возми свѣжей кочанной капусты, изрѣжь на четверо, и вари съ одною говядиною; потомъ подправь, и забьли шакъ, какъ сказано о томъ выше.

ШТИ

ШТИ *постныя*.

Перетереть капусту съ масломъ и мукою и поджарить на сковородѣ; положишь въ горшокъ вмѣстѣ съ мѣлко изрѣзанною пешкою, осеприною или бѣлужиною, или какою нибудь обвалянною въ мукѣ и поджаренною въ масле свѣжею рыбою; прибавя шуда крошеного луку и нѣсколько муки поспавишь въ печь, и дашь кипѣть довольно; потомъ подправь шо мукою съ масломъ и шпеною жижеею.

Ш.

Ш.

ЩУКА.

ЩУКУ *варить такъ, чтобы при подаваніи на столѣ казалась голубою.*

Сваривъ оную неочищенную въ соленой водѣ, и вышувъ посулюю изъ кипятка по прыскашь на нее холодною водою, и шетчасъ послѣ того накрывъ, чшобы не выходилъ паръ; ибо естли онъ выдеиъ, шо она не будетъ казаться голубою.

Л.

ЯБЛОКИ.

ЯБЛОКИ *сберегают, и сохраняют
свѣжими.*

За первое правило почтается то, чтобы имъ не давали на деревьяхъ перезрѣвать, и доходить до того, чтобы они начинали въ нѣкошорыхъ мѣстахъ наливать.

При собираніи ихъ не мѣшаютъ многія различныя роды вмѣстѣ, но отдѣляютъ каждой особо.

Лучшія роды отнести прямо въ ледники, и погреба, и тамъ складывать бережно въ разсѣвленные для нихъ кадки до верьха, гдѣ и сохранять до самой глубокой осени.

По наступленіи заморозовъ вынуть яблоки изъ помянутыхъ кадокъ, и по отдѣленіи отъ нихъ всѣхъ загнившихъ, перетереть остальныя шпательцами на чисто, класъ въ кад-

КИ

ки слоями, и засыпать каждой слой чистымъ и сухимъ овсомъ. Наполнивши такимъ образомъ кадки отнести ихъ въ теплыя погреба, или омшеники, и тамъ сохранять всю зиму.

Или: Снимая съ дерева класъ въ боченокъ рядами, перестилая всякой рядъ яблоннымъ листомъ; и наполняя боченокъ закрыть втулку крѣпко, и поставить въ ледъ до самой глубокой осени; а потомъ беречь въ погребу или въ какомъ нибудь другомъ мѣстѣ, гдѣ бы они не могли заморозиться. Отъ чего яблоки пролежавъ до новыхъ; и будутъ такъ хороши и сочны, какъ будто бы теперь съ дерева.

Или: Сорванныя съ дерева яблоки обвернуть каждое сухимъ войлочнымъ мохомъ, положить въ глиняной горшокъ или корчагу, и поставить въ сухое и холодное мѣсто.

ЯБЛОЧНАЯ постела, см: Вареня.

ЯГОД-

ЯГОДНИКИ, см: Варенья.

ЯЗЫКИ коптитъ, см: Коптитъ.

ЯИЦА сохранять свѣжили.

Заливать ихъ коровиимъ масломъ,
гда пробудуть они почти цѣлой годъ
накѣ свѣжи, какѣ будто шеперь сне-
сенныя. Масло же то можно упо-
треблять послѣ того на поварнѣ.

К О Н Е Ц Ъ .



Шиб. 8105